ALIMENTARE
FRESCO
PUREA FRUTTA FRESCA

PUREA DI FRAGOLA FRESCA KG.1X6

CODICE
19025

CARATTERISTICHE PRINCIPALI
Purea di fragola.

INGREDIENTI
Purea di fragola 90% e zucchero di canna 10%.

UTILIZZO
Le PUREE DI FRUTTA naturali a base di frutta selezionata e zucchero di canna sono pronte all'uso e particolarmente indicate come ingrediente in pasticceria, per la produzione di gelati, per realizzare dolci e cioccolata, per cucinare e per cocktail bar.

IL PRODUTTORE
La Fruitière du Val Evel è un'azienda familiare specializzata nella selezione e coltivazione di frutta e produce puree di frutta naturali di alta qualità per professionisti del settore alimentare.
Grazie alla sua forza innovativa, La Fruitière du Val Evel produce la prima gamma di puree e coulis di frutta refrigerati da un processo unico di riempimento a freddo e un metodo di lavorazione ad alta pressione ultra efficiente.
In questo processo produttivo vengono preservate le charatteristiche tipiche del frutto, la sua qualità e il suo gusto. Le puree e coulis di frutta sono quindi più naturali possibile, quasi come la frutta fresca.

Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.