



**ALIMENTARE  
FRESCO**  
PUREA FRUTTA FRESCA

# PUREA DI LAMPONI FRESCA KG.1X6



**CODICE  
19021**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Purea di lampone.

## INGREDIENTI

Purea di lampone 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 cioccolato, 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 caratteristiche 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.*



[www.marchispa.it](http://www.marchispa.it)