



**ALIMENTARE
GELO**

PUREA FRUTTA GELO

PUREA DI PESCA GELO KG.1X6

**CODICE
19007**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Purea di pesca bianca, congelata.

INGREDIENTI

Purea di pesca bianca 89,9%, zucchero di canna 10% e antiossidante: acido ascorbico.

SHELF LIFE

Sigillato e conservato a -18°C.

UTILIZZO

Le PUREE DI FRUTTA naturali a base di frutta selezionata e zucchero di canna sono pronte all'uso. Possono essere utilizzate in diversi modi: mescolare in cocktail, frullati, yogurt e bevande; aggiungere a gelati, torte, crostate; creare salse e glasse alla frutta da abbinare a carne, pesce e piatti salati.

Dopo lo scongelamento conservare 6 giorni in frigorifero con temperatura da 0°C a 4°C. Una volta scongelato non ricongelare.

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