



ALIMENTARE
GELO
FRUTTA SURGELATA

FRUTTI MISTO BOSCO ASIAGO FOOD KG.1X6



CODICE
05855

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Frutti di bosco surgelati. La selezione di frutti di bosco Asiago Food vi offre l'autentica freschezza ed il gusto genuino della frutta migliore. Sono stati raccolti al giusto punto di maturazione, subito surgelati e confezionati per mantenere intatti il sapore ed il delicato profumo del prodotto appena colto.

INGREDIENTI

Frutta in proporzione variabile (ribes, more, mirtilli, lamponi).

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Colore: scuro (more e mirtilli), rosso brillante (ribes rosso), rosso intenso (lamponi)

Odore e sapore: tipico del frutto

CONSERVAZIONE

24 mesi dal confezionamento, conservato a -18°; a -12°C un mese; -6°C una settimana; nello scomparto del ghiaccio: 3 giorni. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore.

UTILIZZO

Come dessert si prestano alle più raffinate e fantasiose ricette. Potrete trasformarli in gustosi gelati, servirli caldi con panna cotta o gelato o utilizzarli per farcire e guarnire torte e crostate, per confetture casalinghe e fresche gelatine. Salutari a colazione in aggiunta al vostro yogurt preferito.

Preparazione: lavare il prodotto ancora surgelato e utilizzare i frutti di bosco per le proprie ricette dopo averli portati ad ebollizione per almeno due minuti, o in preparazioni che siano sottoposte ad un trattamento termico equivalente.



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