



**ALIMENTARE
FRESCO**
PUREA FRUTTA FRESCA

PUREA DI MIRTILLO FRESCA KG.1X6

**CODICE
19022**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Purea di mirtillo nero selvaggio.

INGREDIENTI

Purea di mirtillo nero selvaggio 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.

