



ALIMENTARE
SECCO
CONFETTURA

CONF. TUTTAFR. FRAGOLE BIO RIGONI GR.630X6

Rigoni di Asiago



CODICE
02349

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Preparazione Biologica di fragole e fragoline di bosco.

Origine della materia prima: UE/non UE

INGREDIENTI

Fragole intere* 58.2%, Succo di mela concentrato*, fragoline di bosco* 1.8%,
gelificante: pectina. *Biologico.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Consistenza: cucchiabiabile

Aspetto: frutta adeguata per dimensioni, consistenza e quantità (in relazione alla ricetta di produzione)

Odore e sapore: caratteristico della frutta

Colore: rosso brillante

SHELF LIFE COMMERCIALE

36 mesi

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Stoccare al riparo dalle intemperie, in ambienti freschi e debitamente ventilati, al riparo da fonti di calore e luce diretta. Se possibile la temperatura del prodotto deve essere mantenuta al di sotto di 25°C. Non devono essere presenti fonti di umidità e condensa. Dopo l'apertura conservare in frigorifero alla temperatura di 4°C e consumare entro pochi giorni.

MODALITÀ D'UTILIZZO

Tal quale o utilizzata in ricette dolci e/o salate.

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