



**ALIMENTARE
SECCO**
ICEWER

LAMPONE LIOFILIZZATO CRISPY GR 200



**CODICE
13963**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Lampone liofilizzato croccante in pezzi.

La liofilizzazione è un processo tecnologico che permette l'eliminazione dell'acqua da una sostanza organica con il minimo deterioramento possibile della struttura e dei componenti della sostanza secca. Il metodo comprende fondamentalmente due trasformazioni fisiche: la surgelazione e la sublimazione.

INGREDIENTI

Zucchero, lampone (30%), amido, concentrato di succo di lampone.
Può contenere tracce di LATTE.

CARATTERISTICHE FISICHE E ORGANOLETTICHE

Odore e sapore: tipico del lampone

Colore: bordeaux

SHELF LIFE

In confezioni sigillate da consumarsi entro 24 mesi dalla data di produzione.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare ad una temperatura non superiore ai +20°C. Mantenere nel packaging originale, lontano da fonti di calore, dall'umidità e dalla luce diretta del sole.

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