ALIMENTARE SECCO
PUREA DI FRUTTA

PUREA PRUNOLAX RAZIONE GR.100X18

CODICE
58585

CARATTERISTICHE PRINCIPALI
Purea di prugna ottenuta dalla lavorazione di frutti sani e selezionati, privati delle parti non edibili, miscelata con fibra vegetale ad uso alimentare. Confezionamento in vaschette di alluminio dopo trattamento termico stabilizzante.

ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA
Prugne (Italia).

INGREDIENTI
Purea di prugna concentrata (98%), fibra vegetale (2%).

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Aspetto: polpa raffinata in modo omogeneo e compatto
Colore: tipico della materia prima prugna
Odore/sapore: tipico della materia prima prugna
Consistenza: cremosa e omogenea

SHELF LIFE
La vaschetta chiusa si conserva 12 mesi dalla data di produzione.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE
Conservare a temperature in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce o di calore. Una volta aperto, conservare in frigo e consumare entro 1 giorno.

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.