



ALIMENTARE
SECCO
FRUTTA SECCA

PRUGNE SECHE DENOCCIOLATE ZIG GR.200X12



CODICE
11302

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Prugne selezionate ed essiccate prima al sole, poi con aria calda.
Origine della materia prima: CILE.

INGREDIENTI

Prugne (99,8%), Sorbato di potassio (E202) (0,02%).
Possibile contaminazione da FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO e SOLFITI.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: viola molto scuro/bluastro

Consistenza: morbida

Odore e sapore: tipico della prugna

SHELF LIFE

12 mesi dalla data di produzione, se conservato con confezione integra.

CONSERVAZIONE

Il prodotto deve essere conservato in un luogo fresco e asciutto e lontano da fonti di calore e luce, ad una temperatura massima di 18°C e con una umidità relativa di circa il 65%, salvo indicato diversamente. I prodotti devono essere trasportati e conservati sotto condizione di igiene per assicurare che non siano contaminati da muffe, materiali estranei o odori.

UTILIZZO

Il prodotto può essere utilizzato tal quale, per preparazione culinarie, prodotti da pasticceria e altri prodotti da forno.

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