



**ALIMENTARE  
SECCO**  
PUREA DI FRUTTA

# PUREA DI MELE E PRUGNE RAZIONE GR.100X120



**CODICE  
05653**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Polpa di mela ottenuta dalla lavorazione di frutti sani e selezionati, privati delle parti non edibili, miscelata con purea di prugna. Confezionamento in vaschette di alluminio dopo trattamento termico stabilizzante.

## ORIGINE DELLA MATERIE PRIME

Mele (Italia), prugne (Italia).

## INGREDIENTI

Polpa di mele (80%), prugne (20%).

## CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

**Aspetto:** polpa raffinata in modo omogeneo e compatto

**Colore:** tipico delle materie prime mela e prugna

**Odore/sapore:** tipico della materia prima, gradevole di mela e prugna

**Consistenza:** cremosa e omogenea

## SHELF LIFE

La vaschetta chiusa si conserva 12 mesi dalla data di produzione (pari alla data di scadenza meno 12 mesi).

## MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Il prodotto deve essere conservato a temperature <40°C in luogo fresco, asciutto e pulito, lontano da fonti di luce o di calore. Una volta aperto, il prodotto si conserva a temperature di <4°C per 24 ore.

*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](http://www.marchispa.it)