



**ALIMENTARE
SECCO**
PUREA DI FRUTTA

PUREA DI PERE RAZIONE GR.100X120



**CODICE
05652**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

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

ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA

Pera (Italia).

INGREDIENTI

Pera 100%.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Aspetto: polpa raffinata in modo omogeneo e compatto

Colore: tipico della materia prima pera

Odore/sapore: tipico della materia prima, gradevole di pera

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 $<40^{\circ}\text{C}$ in luogo fresco, asciutto e pulito, lontano da fonti di luce o di calore. Una volta aperto, il prodotto si conserva a temperature di $<4^{\circ}\text{C}$ 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