



**ALIMENTARE  
SECCO**  
ICEWER

# FRAGOLA LIOFILIZZATA CRISPY GR 200



**CODICE  
13964**

## **CARATTERISTICHE PRINCIPALI**

Fragola liofilizzata 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**

Pezzi di fragola liofilizzata.

## **CARATTERISTICHE FISICHE E ORGANOLETTICHE**

**Odore e sapore:** tipico della fragola

## **SHELF LIFE**

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

## **MODALITÀ DI CONSERVAZIONE**

Conservare ad una temperatura non superiore ai +25°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](http://www.marchispa.it)