



**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