



DESCRIZIONE

Il prodotto è proposto in confezioni multiporzione, mantenendo inalterate le caratteristiche delle verdure fresche cotte al naturale. Nella vasta gamma di referenze della v gamma abbiamo scelto: spinaci, bieta, cicoria, friarielli, scarola e verza, ecc. Tutte le referenze possono essere realizzate con questa modalità di confezionamento.

INDUSTRIE ALIMENTARI

Industrie che possono inglobare nei loro processi di produzione di alimenti il prodotto.

CASH & CARRY

Le forniture di gastronomie riguardano sia piccoli negozi di generi alimentari, sia operatori della ristorazione che richiedono verdure facili da preparare e proporre al cliente finale o da trasformare ulteriormente.

CATERING

Che offrono servizi mensa, cucina per grandi comunità, per eventi e banchetti.

VANTAGGI DELLA LINEA:

I prodotti sono già lavati e cotti. Un notevole risparmio di tempo ed energia. I costi per la manodopera si riducono e resta elevata la qualità del prodotto.

L'atmosfera protettiva evita l'evaporazione dell'acqua superficiale del prodotto, minimizzando il calo di peso rispetto al fresco ed esaltandone le caratteristiche organolettiche.

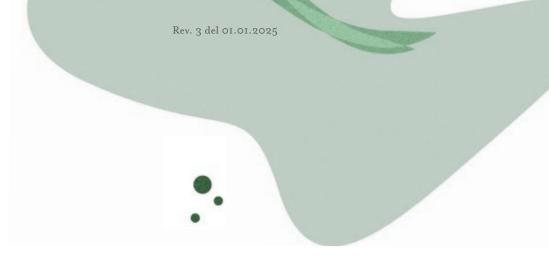
Il packaging rettangolare e l'assoluta assenza di spazi vuoti, danno un ingombro minimo.



Prodotto da: ANNATURA srl

Stabilimento Via E. Amaldi, 12 - 00015 Monterotondo (Z.I.) Roma





BIETA AL NATURALE 2500 g





2500 g









2500 g

BROCCOLI AL NATURALE































CICORIA AL NATURALE













SCAROLA AL NATURALE





2500 g

VERZA AL NATURALE













SPINACI AL NATURALE

