



Galla
Griglia



MULTIPORCIÓN

DESCRIPCIÓN

El producto se ofrece en envases multiporción, manteniendo inalteradas las características de las verduras frescas cocidas al natural. En la amplia gama de artículos de la V gama hemos elegido: espinacas, acelgas, achicoria, friarielli, escarola y berza, etc. Todos los artículos pueden ser realizados con esta modalidad de envasado.

INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Industrias que pueden englobar el producto en sus procesos de producción de alimentos.

CASH & CARRY

Los productos gastronómicos están destinados tanto a pequeñas tiendas de alimentación como a operadores del sector de la restauración, que requieren verduras fáciles de preparar y ofrecer al cliente final, o bien para su posterior transformación.

CATERING

Que brindan servicios de comedor, cocina para grandes comunidades, para eventos y banquetes.

VENTAJAS DE LA LÍNEA:

Los productos ya están lavados y cocidos. Un considerable ahorro de tiempo y energía. Los costes para la mano de obra se reducen y la calidad del producto sigue siendo elevada.

La atmósfera modificada evita la evaporación del agua superficial del producto, minimizando el descenso de peso respecto al producto fresco y realzando sus características organolépticas.

El envase rectangular y la total ausencia de espacios vacíos reducen las dimensiones al mínimo.



Producido por: ANNATURA srl

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



BERENJENAS A LA PARRILLA

1250 g



8 054934 421419



PIMENTOS A LA PARRILLA

1250 g



8 054934 421426



CALABACINES A LA PARRILLA

1250 g



8 054934 421433