



ANNA  
TURA

alla  
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



|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
|  | <p>BERENJENAS A LA PARRILLA</p> <p>1250 g</p>  <p>8 054934 421419</p>  |  | <p>PIMIENTOS A LA PARRILLA</p> <p>1250 g</p>  <p>8 054934 421426</p> |
|  | <p>CALABACINES A LA PARRILLA</p> <p>1250 g</p>  <p>8 054934 421433</p> |   |   |