



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 suministros de productos alimenticios se refieren tanto a pequeñas tiendas de alimentos como a operadores de la restauración que necesitan verduras listas para ofrecer al cliente final o para transformarlas ulteriormente.

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



PIMIENTOS A LA PARRILLA

1250 g



CALABACINES A LA PARRILLA

1250 g

