



Sede legale: via Adda, 9 - 96100 Siracusa (SR)
Sede operativa: via Elorina n. 184 – CAP 96100 Siracusa(SR)
cell. 3482412214 - info@campisicitrus.it
www.campisicitrus.it

SCHEDA TECNICA

Purea di fragola bio

Nome commerciale: <i>Commercial name</i>	Purea di fragola bio <i>Organic strawberry puree</i>
Ingredienti: <i>Ingredients</i>	(100%) fragola bio <i>(100%) organic Strawberry</i>
Shelf life:	buste/barattoli: 3 anni; secchielli/fusti: 2 anni; <i>bags/jars: 3 years; bucket/drums: 2 years</i>
Metodo di preparazione <i>Preparation method</i>	Purea frozen ottenuto per spremitura del frutto, seguita da un immediato abbattimento termico e successivo stoccaggio a – 18 °C <i>Frozen puree obtained by fruit squeezing, followed by immediate blast chilling and subsequent storage at -18 °C</i>
Aspetto <i>Appearance</i>	Liquido torbido <i>Turbid liquid</i>
Colore <i>Color</i>	Rosso <i>Red</i>
Confezioni di vendita <i>Sales packaging</i>	Buste da 1 kg (confezionati in cartoni da 12 kg) <i>1kg bags (packaged in 12 kg boxes)</i> Barattolini da 1 kg (confezionati in cartoni da 12 kg) <i>1kg jars (packaged in 12 kg boxes)</i> Secchiello da 10 kg <i>10 kg bucket</i> Secchiello da 24 kg <i>24 kg bucket</i> Fusto da 200 kg <i>200 kg drum</i>
Avvertenze <i>Caution</i>	<ul style="list-style-type: none">▪ Conservare a -18°C <i>To store at -18 °C</i>▪ la shelf life si riferisce al prodotto correttamente conservato, in confezione integra. <i>The shelf life refers to the product properly preserved, in an intact packaging</i>