

# Légumes HG

gre nline



Les légumes HG représentent la solution Cesarin aux problèmes liés à l'utilisation de légumes déshydratés ou surgelés: le procédé de stabilisation inhibe partiellement l'activité de l'eau présente dans la matière première fraîche, en assurant un excellent aspect organoleptique. La structure des légumes est moins fibreuse que celle des produits déshydratés et, par rapport aux surgelés, elle garantit une perte d'eau limitée et une plus grande résistance mécanique.

Tous les produits sont sans OGM, ne contiennent pas d'allergènes et sont réalisés avec des ingrédients naturels (légumes, glucose et sel) sans ajout de colorants et conservateurs.

#### Avantages

Activité d'eau réduite  $\leq$  à 0,6

#### Inspiration

Viande, crackers - gressins, fougasses, pains spéciaux, charcuteries, poisson conservé, pizzas, fourrés, sauces, sandwiches

#### Stockage

18 mois dans un endroit frais et sec

#### Conditionnement

Cartons de 5 kg.



Petites Tomates  
HG20 pièces (P6-P8)



Petites Tomates  
HG10 cubes (6x6)



Poivrons jaunes  
HG10 cubes (3-5)



Poivrons rouges  
HG10 cubes (3-5)



Poivrons verts  
HG10 cubes (3-5)



Aubergines  
HG10 cubes (3-5)



Courgettes  
HG10 cubes (3-5)



Olives vertes  
HG10 rondelles



Olives vertes  
HG10 granulés



Olives noires  
HG10 rondelles



Olives noires  
HG10 granulés