Ricetta di Carlo Pozza

Linea greenline

FREE OGM

Verdure HG

Le **Verdure HG** sono equiparabili agli ortaggi disidratati per facilità d'impiego e di stoccaggio e per la notevole resistenza agli stress meccanici in fase di lavorazione.
A differenza dei vegetali disidratati sono decisamente vincenti dal punto di vista organolettico in quanto, grazie all'esclusiva tecnologia messa a punto da Cesarin, il risultato è un ingrediente con una A.W. inferiore a 0,6 che mantiene buona parte della sua componente edibile.
La struttura delle Verdure HG è meno fibrosa rispetto ai prodotti disidrati. Tutti i prodotti presenti nelle gamma sono OGM free, non contengono allergeni e sono realizzati con ingredienti naturali (verdure, glucosio e sale) senza l'aggiunta di coloranti e conservanti.

Vantaggi
Ridotta attività dell'acqua ≤ a 0,6.

Ispirazione
Carne, crackers, grissini, focacce, pani speciali, insaccati, pesce conservato, pizza, ripieni, sughi, sandwiches.

Stoccaggio
12 mesi in luogo fresco e asciutto

Confezione
Cartoni da 1 o 5 kg.

Pomodori
HG10 cubetti 6x6

Peperoni Gialli
HG10 pezzi 3-5

Peperoni Rossi
HG10 pezzi 3-5

Peperoni Verdi
HG10 pezzi 3-5

Capperi
HG10 interi

Capperi
HG10 granuli

Melanzane
HG10 pezzi 3-5

Zucchini
HG10 pezzi 3-5

Olive nere
HG10 granuli

Olive nere
HG10 rondelle

Olive verdi
HG10 granuli

Olive verdi
HG10 rondelle