



Ricetta di Carlo Pozza

# Linea greenline



## 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 disidratati. Tutti i prodotti presenti nella 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



Zucchine HG10 pezzi 3-5



Olive nere HG10 granuli



Olive nere HG10 rondelle



Olive verdi HG10 granuli



Olive verdi HG10 rondelle



Olive Taggiasche

# Linea greenline