

CEBOLINHA FRANCESA LIOFILIZADA



A Casa Madeira traz o processo de liofilização como aliado do consumidor que busca máximo sabor e praticidade. A cebolinha francesa liofilizada apresenta toda cor, aroma e sabor do produto fresco, de uma forma prática para utilização no dia a dia. Dessa forma, o ingrediente pode ser mantido armazenado por mais tempo, além de ocupar menos espaço na casa do consumidor. Pode ser incorporado diretamente nas receitas ou ainda ser reidratado voltando ao seu estado original. Rende 12 vezes o volume aparente.

COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

Ingredientes: folhas de cebolinha francesa. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Não aplicável.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

| | |
|---------|---------------------------------|
| Cor | Verde |
| Aroma | Cebolinha fresca característico |
| Textura | Crocante |
| Sabor | Cebolinha característico |

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

| | |
|---------|-------|
| Umidade | < 12% |
|---------|-------|

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

| | |
|----------------------------|-------------------|
| <i>Salmonella</i> /25g | Ausência |
| <i>Escherichia coli</i> /g | $\leq 10^2$ UFC/g |
| Bolores e Leveduras/g | $\leq 10^4$ UFC/g |

CARACTERÍSTICAS DE EMBALAGEM

| Embalagem primária | Embalagem secundária |
|------------------------------------|----------------------|
| Frasco de vidro com tampa metálica | Caixa de papelão |

PRAZO DE VALIDADE

| |
|----------|
| 18 meses |
|----------|

MODO DE CONSERVAÇÃO

Manter na embalagem original, bem fechada em ambiente fresco, seco e ao abrigo da luz. Este produto é sensível à umidade do ar. Não expor diretamente ao vapor. Após aberto, consumir em até 2 meses.

INFORMAÇÕES COMERCIAIS

| | |
|----------------------|----------------|
| Peso Bruto | 161 g |
| Conteúdo líquido | 4 g |
| Código do produto | TP041UN |
| Código EAN | 7898464250467 |
| Código DUN | 17898464250464 |
| Quantidade por caixa | 6 unidades |