

## MANJERICÃO LIOFILIZADO



A Casa Madeira traz o processo de liofilização como aliado do consumidor que busca máximo sabor e praticidade. O manjericão liofilizado 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 13 vezes o volume aparente.

### COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

**Ingredientes:** folhas de manjericão. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Não aplicável.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

<b>Cor</b>	Verde escuro
<b>Aroma</b>	Manjericão fresco característico
<b>Textura</b>	Crocante
<b>Sabor</b>	Manjericão característico

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

<b>Umidade</b>	< 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

12 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	158 g
Conteúdo líquido	2 g
Código do produto	TP042UN
Código EAN	7898464250474
Código DUN	17898464250471
Quantidade por caixa	6 unidades