

cebolla ENCURTIDA

INGREDIENTES

Cebolla fresca, vinagre, azúcar, sal y colorante.

ALÉRGENOS

No.

DESCRIPCIÓN

Cebolla Cocinada en sus propios jugos añadiendo vinagre y azúcar. Se puede agregar a platos calientes y fríos. Apto para todas las comidas donde se requiera cebolla. Sabor dulce/ amargo. Textura firme y elástica.

EMBALAJE



· Bolsas termoselladas: 3kg y 5kg

POSIBILIDADES DE PERSONALIZACIÓN

Diferentes % de vinagre, % de azúcar, diferentes tipos de colorante. Disponible en tiras. Posibilidades adicionales de personalización.

APLICACIONES

Ideal para tacos, ensaladas, flatbreads, wraps, sándwiches, foccacia, pizzas, ham- burguesas, frijoles.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

Almacenamiento a temperatura. 12 meses de vida útil. Una vez abierto, mantener refrigerado y consumir en 10 días.

VENTAJAS

- Mejora sustancial en el rendimiento respecto a la cebolla IQF o fresca.
- Puede prolongar la vida útil del producto final.
- Precios anuales estables.
- Sin riesgo microbiológico.
- No es necesaria la infraestructura para el procesamiento.
- Posibilidad de fusión con ingredientes adicionales.
- Transporte en ambiente.
- Almacenamiento en ambiente.
- Sin costos adicionales de energía.