



TAMARINDO, GUAYABA, BANANA, GUANÁBANA, MANGO, LECHOZA Y PIÑA.



DESPULPADORA DE FRUTAS LA MORITA C.A. REPÙBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA

Las pulpas se obtienen de frutas sanas, limpias, exentas de parásitos, residuos tóxicos de pesticidas, y desechos animales o vegetales.

Frutas que han alcanzado un grado de maduración adecuado, y por ende poseen un aroma, color y sabor característico y una textura firme, lo cual permite obtener una pulpa de alta calidad.

Ingredientes:

Pulpa de Fruta 90,89g Agua 9,09g Acido Cítrico 0,01g Acido Ascórbico 0,01g



Presentación: 1kg.

Rendimiento: 1 kg de pulpa se obtienen 4litros de jugo (20 vasos de 200cc).

Grados BRIX: Varia según la fruta (desde 9° hasta 15°)

Temperatura de almacenamiento: -18°C A -25°C.

Presentación y empaque comercial: Bolsa plástica de Polietileno de baja densidad, sellada correctamente sin exceso de aire.

Color y aroma: Característico e intenso de fruta madura y sana. No contiene colorantes artificiales, ni conservantes quimicos.

Sabor: Característico e intenso de fruta madura y sana, libre de sabores amargos o fermentado.

Consistencia: Debe sentirse en la boca fluida y homogénea, sin espuma ni partículas extrañas.

Vida útil: Un año en condiciones de congelación, sin interrupción de la cadena de frío.

Cantidades disponibles: 20TN

Precio FOB: Competitivo