

Oignons naturellement caramélisés tranchés (Sucrés)

5281108 +5281101R



Description

Oignon naturellement caramélisé. Cuit pendant 2 heures dans son propre jus. Oignon sucré sans ajout de sucre.



1kg



Différents pourcentages de sucre, différents pourcentages et teneurs d'huile végétale. Option d'ajouter du vinaigre et/ou des épices. Coupé en dés de 5, 10 ou 15 mm. Également disponible en purée. Possibilités supplémentaires de personnalisation. Qualité biologique disponible sur demande.

Applications



Avantages

- Amélioration substantielle de l'efficacité par rapport aux oignons IQF ou frais
- Peut prolonger la durée de vie du produit final
- Prix stables toute l'année
- Aucun risque de contamination microbologique
- Aucune infrastructure de transformation nécessaire
- Fusion possible avec des ingrédients supplémentaires
- Transport et stockage à température ambiante
- Aucun coût supplémentaire en énergie
- Étiquette épurée

Oignons rouges caramélisés tranchés (Sucrés et assaisonnés)

5283108 +5283101R

Ingrédients

Oignon frais, sucre, vinaigre, vinaigre balsamique, épices.

Allergènes

Non.

Description

Oignon rouge cuit avec du sucre et du vinaigre, saveur sucrée.

Emballage



**Sachet scellé
sous chaleur**

1kg

Personnalisation

Différents pourcentages de sucre, différents pourcentages et types d'huile végétale. Option d'ajouter du vinaigre et/ou des épices. Coupé en dés de 3, 6, 9 ou 12 mm. Également disponible en purée. Possibilités supplémentaires de personnalisation. Qualité biologique disponible sur demande.

Applications

Idéal pour les sandwiches, burgers, pizzas, pâtisseries, fromages, pâtes, produits laitiers, sauces, rissoles, confitures, desserts.

Conditions de stockage et durée de vie

Conservation à température ambiante. Durée de vie de 18 mois. Une fois ouvert, garder au réfrigérateur et consommer dans les 7 jours.

Avantages

- Amélioration substantielle de l'efficacité par rapport aux oignons IQF ou frais
- Peut prolonger la durée de vie du produit final
- Prix stables toute l'année
- Aucun risque de contamination microbologique
- Aucune infrastructure de transformation nécessaire
- Fusion possible avec des ingrédients supplémentaires
- Transport et stockage à température ambiante
- Aucun coût supplémentaire en énergie
- Étiquette épurée

**Vous souhaitez explorer notre vaste
sélection d'oignons ?**

Parcourez notre catalogue pour trouver
exactement ce dont vous avez besoin !

CATALOGUE >