## ТАЙСКАЯ МАРАКУЙЯ

Фрукт страсти

# Премиальная тайская маракуйя мякоть шоковой заморозки



#### ТАЙСКАЯ МАРАКУЙЯ МЯКОТЬ

Страна происхождения: Таиланд

Качество: Премиальное Доступность: Круглый год



## Best Thai Fruit Co., Ltd.

53/36 Moo 2, Vichit, Muang, Phuket, Thailand, 83000

### i.kulaga@bestthaifruits.com

(C) +

+7-906-705-8057

#### COCTAB

Каждый плод помыт, разрезан пополам, мякоть аккуратно собрана вручную и заморожена без добавления сахара и консервантов методом Индивидуальной Шоковой Заморозки IQF (Individual Quick Freezing). Упакована в вакуумные пакеты.

#### **УПАКОВКА**

#### Пюре / Мякоть маракуйи

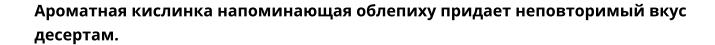
Вакуумный пакет – 500г / 1000г Загрузка - картонная коробка 15кг ±3%. 30 пакетов

#### **ХРАНЕНИЕ**

Срок хранения — 24 месяца с даты упаковки при температуре -18С. После оттаивания не замораживать и хранить в холодильнике при температуре +2–5<sup>a</sup>С не более двух суток.

#### ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ В 100 г ПРОДУКТА

Энергосодержание — 97 ккал Жир — 0,7 г Белок — 2,2 г Углеводы — 23 г



Маракуйю, плод страсти (Passion Fruit) сложно доставить в целости и спелости. Поэтому найти ее можно далеко не в каждом магазине. Мякоть маракуйи едят ложкой, из нее можно готовить ароматный сок, который станет еще вкуснее, если смешать его с апельсиновым. Ее используют как начинку для выпечки, дополнение для коктейлей, мороженого, йогуртов и различных десертов.

Маракуйя отличается большим содержанием витамина A и витамина B3, который считается мощным средством для понижения холестерина. По сравнению с тем же яблоком здесь в 7 раз больше витамина C, в 13 раз больше железа и в 5 раз — клетчатки. Плюс витамин K и антиоксиданты.





