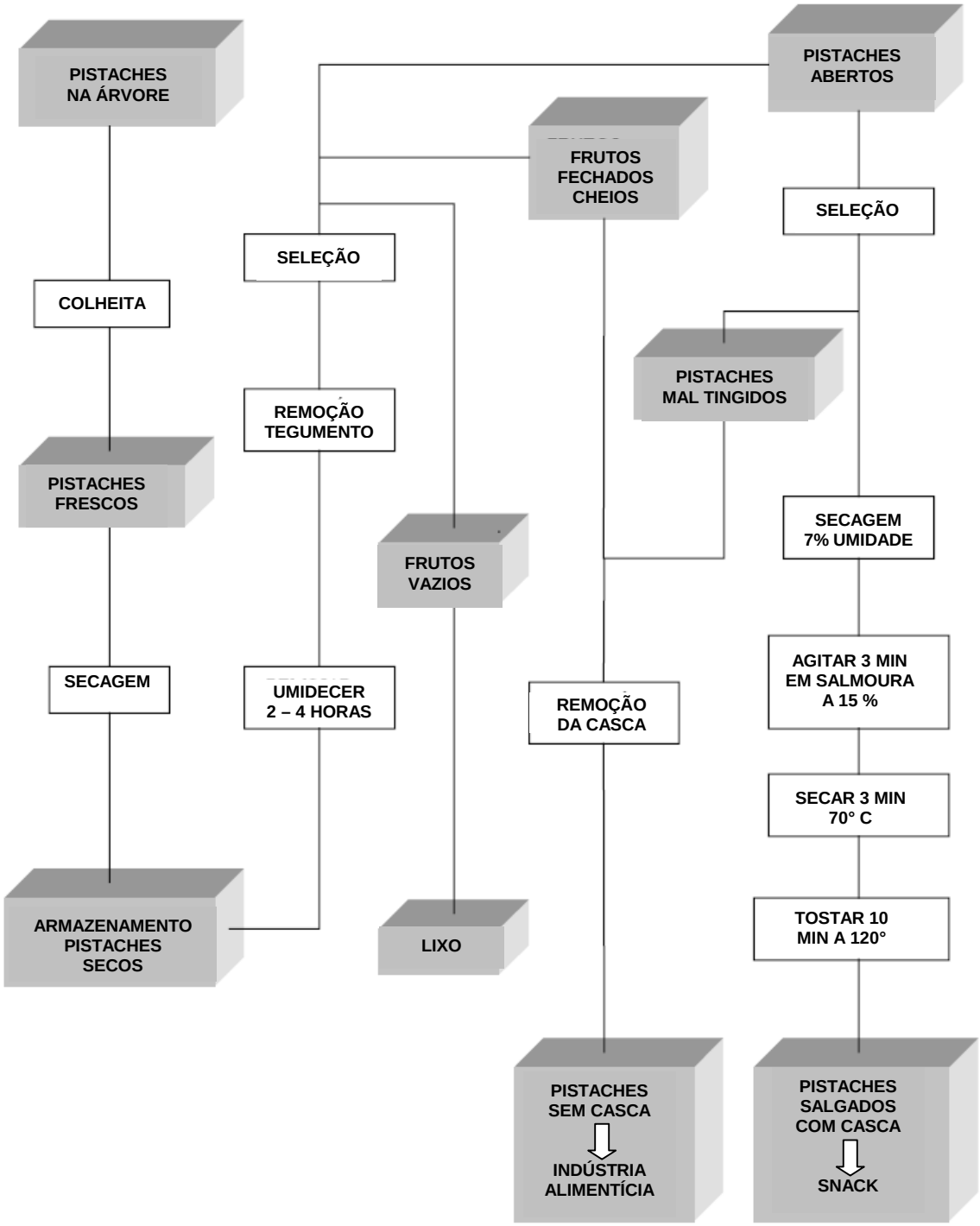
PISTACHES NA ÁRVORE
COLHEITA
PISTACHES FRESCOS
SECAGEM
ARMAZENAMENTO PISTACHES SECOS
SELEÇÃO
REMOÇÃO TEGUMENTO
UMIDECER 2 – 4 HORAS
FRUTOS VAZIOS
LIXO
FRUTOS FECHADOS CHEIOS
REMOÇÃO DA CASCA
PISTACHES SEM CASCA
INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA
PISTACHES ABERTOS
SELEÇÃO
PISTACHES MAL TINGIDOS
SECAGEM 7% UMIDADE
AGITAR 3 MIN EM SALMOURA A 15 %
SECAR 3 MIN 70° C
TOSTAR 10 MIN A 120°
PISTACHES SALGADOS COM CASCA
SNACK