




## Fruit'Zest Citron vert surgelé



	Référence	Conditionnement	% sucre ajouté	Pasteurisé	Composition	Commande spéciale	Bio
	19472003	2 X 400 G	0 %		Vermicelle		

### Conservation :

- 18°C (0°F)  
36 mois

### Modes de décongélation :

Conseillé : entre 0°C et +4°C pendant 24 h environ et 48/72 h (5 et 20kg).  
Possibles : dans l'eau tiède ou au four micro-ondes (programme décongélation).

### Mode de conservation après décongélation/ouverture

Entre 0°C et +4°C, 5 jours maximum

### Conditionnement

#### Pot (1 Kg, 500 g ou 400 g)

\* Forme rectangulaire basse et compacte qui offre un gain de place et une bonne prise en main.

\* Film plastique pelable pour une hygiène et une conservation parfaite.

\* Pot en polypropylène grand froid alimentaire :

- résiste au four micro-ondes et aux chocs ;
- translucide, le produit est visible ;
- réutilisable par le client.

\* Couvercle moulé dans le même matériau que le pot :

- résistant et refermable pour une meilleure conservation ;
- profil en creux pour un empilage stable.

\* Etiquette IML : moulée dans le pot pour une bonne lisibilité.

\* Deux couleurs de couvercle : le vert pour les produits Classic et le bleu pour les produits Elite.