




Fruit'Purée Nashi surgelée



	Référence	Conditionnement	% sucre ajouté	Pasteurisé	Composition	Commande spéciale	Bio
	16431003 NEW	2 X 1 Kg	0 %				

Produit fini Matière première

Conservation :

- 18°C (0°F)
24 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 pendant 48h maximum, sauf noix de coco, melon, papaye : 24 h maximum, purées de Fruits Secs : 1 mois.
Ne pas recongeler