




Fruit'Purée Framboise aseptique

La Framboise est un fruit très parfumé. Le processus de transformation du fruit permet de proposer une purée de framboise conservant une couleur et un goût authentiques. La purée de framboise est sucrée à 10 % de sucre cristal et pasteurisée.



	Référence	Conditionnement	% sucre ajouté	Pasteurisé	Composition	Commande spéciale	Bio
	17070000	5 X 1 Kg	10 %				

Produit fini Matière première

Conservation :

0°C (32°F) /+ 18°C (64°F)
14 mois

Utilisation

Agiter avant emploi

Conditionnement

Poche aseptique (1 Kg)

- * Sachet souple et stable : pratique, facile à vider.
- * Bouchon doseur refermable : facilité d'ouverture et d'utilisation, stockage propre et hygiénique.
- * Volume de déchet réduit.