




## Fruit'Purée Prune de Java

La Prune de Java, appelée également Jamun ou Jamelon, est le fruit du Jamelonier, originaire d'Asie du sud. La couleur de ce petit fruit, de la forme d'une olive, évolue du noir au pourpre brillant lorsqu'il atteint sa maturité. Sa chair présente une belle couleur violette et développe un doux goût, doté d'une légère acidité et d'une légère astringence. Elle est utilisée pour réaliser des confitures ou gelées, jus de fruit, tartes et des sorbets. Dans certains pays, la prune de Java sert également de base à la production d'un vin aux saveurs proches du Porto. Riche en vitamine A et C et sans sucres ajoutés, autres que ceux naturellement présents dans le fruit, Fruit'Purée Prune de Java permet de réaliser de nombreuses recettes innovantes.



	Référence	Conditionnement	% sucre ajouté	Pasteurisé	Composition	Commande spéciale	Bio
	16141003	2 X 1 Kg	0 %				

**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