

Fruit'Elite "Saveurs de Saison" purée Espel'Peach

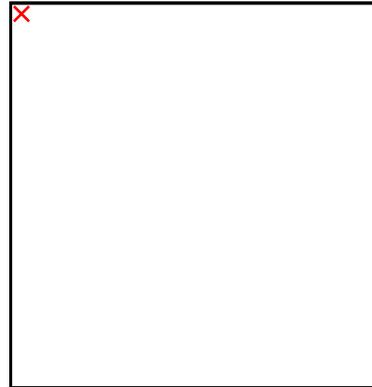
Nous avons choisi une pêche blanche d'origine France, la variété Onyx cultivée en Rhône Alpes. Elle a l'avantage d'être juste assez sucrée pour apporter une touche de douceur à l'assemblage, et suffisamment acidulée pour permettre l'association de la purée avec des produits salés.

Le poivron « pimiento del piquillos » d'origine Espagne est quant à lui protégé par l'appellation d'origine contrôlée Espagnole, et cultivé dans seulement 8 communes du nord du pays. C'est un produit unique qui donne de la fraîcheur à la purée.

Enfin, le piment d'Espelette vient relever l'ensemble grâce à sa délicate intensité parfumée et son goût piquant mais non brûlant. Il est récolté à la main au Pays Basque, dans le sud-ouest de la France, lorsqu'il atteint sa couleur rouge à maturité.

L'assemblage de ces trois ingrédients offre un parfait équilibre en bouche, pour un résultat naturel sans colorants, conservateurs, ni arômes artificiels. Fruit'Elite purée « Saveurs de Saison » Espel'Peach apportera originalité et gourmandise à toutes vos recettes, qu'elles soient salées ou sucrées, et sera l'ingrédient idéal pour vos sorbets et cocktails à l'arrivée des beaux jours.

La purée surgelée est disponible en pots de 1 kg, conditionnés en cartons de deux unités.



	Référence	Conditionnement	% sucre ajouté	Pasteurisé	Composition	Commande spéciale	Bio
	16401003 NEW	2 X 1 Kg	0 %	<input checked="" type="checkbox"/>			

Produit fini Matière première

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 pendant 48h maximum, sauf noix de coco, melon, papaye : 24 h maximum, purées de Fruits Secs : 1 mois.
Ne pas recongeler