



Fruit'Purée Mûre surgelée

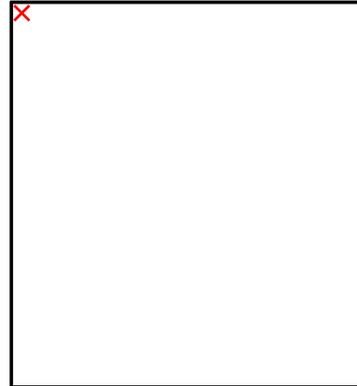
Originaire des montagnes du Caucase, à l'Est de l'Europe, la mûre sauvage est le fruit de la ronce commune, arbuste rustique qui pousse naturellement en haie, sur des sols forestiers, riches en limon.

C'est en Serbie, à proximité de zones forestières partiellement non exploitées, que pousse notre mûre sauvage. Elle offre des saveurs boisées, réhaussées d'une très légère acidité. Le sucre naturellement présent dans le fruit apporte douceur et gourmandise à cette mûre, d'un bleu violine intense.

Notre partenaire-producteur a mis en place des ruches, dont les abeilles favorisent la pollinisation des plantes, et utilise le brouillage phéromonal, pour perturber la reproduction des insectes nuisibles, comme la mouche asiatique.

La mûre sauvage ne subit aucun traitement, pendant et après la récolte, réalisée à la main d'août à septembre. Elle est surgelée sur place dans les heures qui suivent pour préserver toutes ses valeurs organoleptiques.

Pour toutes vos créations, tant salées que sucrées, Fruit'Purée Mûre est désormais disponible 100% sans sucres ajoutés autres que ceux naturellement présents dans le fruit.



	Référence	Conditionnement	% sucre ajouté	Pasteurisé	Composition	Commande spéciale	Bio
	11261003	2 X 1 Kg	0 %	<input checked="" type="checkbox"/>			
	11910000	3 X 5 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

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.

Seau (5 Kg ou 20 Kg)

* Anse pour une bonne prise en main.

* Seau en polypropylène grand froid alimentaire :

- résiste aux chocs ;
- 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.