




## Fruit'Purée Myrtille aseptique

La purée de myrtille Capfruit est issue de la transformation de myrtilles sauvages. Cette petite baie bleue noirâtre est composée d'une chair violette aigre-douce et astringente, gorgée de jus. La purée est sucrée avec 10% de sucre cristal et pasteurisée.



	Référence	Conditionnement	% sucre ajouté	Pasteurisé	Composition	Commande spéciale	Bio
	17130000	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.