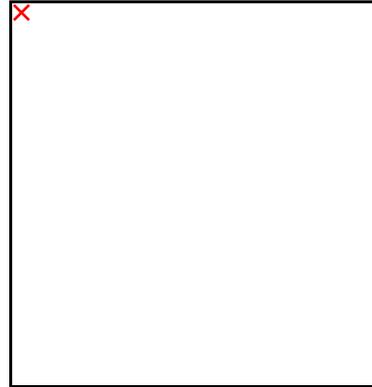


Fruit'Purée Pêche jaune surgelée

Nous avons sélectionné la pêche jaune variété Cloé Prunus Persica pour sa chair ferme, très parfumée, naturellement sucrée et acidulée. Elle est très appréciée pour sa fraîcheur et sa douceur. La purée est pasteurisée, afin d'éliminer tout risque bactériologique et éviter son brunissement. Le collaboration avec notre partenaire-producteur nous permet de récolter le fruit à parfaite maturité et proposer une purée aux qualités organoleptiques idéales pour toutes vos recettes. Fruit'Purée Pêche jaune du Dauphiné est disponible 100% Sans Sucres Ajoutés.



	Référence	Conditionnement	% sucre ajouté	Pasteurisé	Composition	Commande spéciale	Bio
	11341003	2 X 1 Kg	0 %	<input checked="" type="checkbox"/>			
	11342003	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

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.