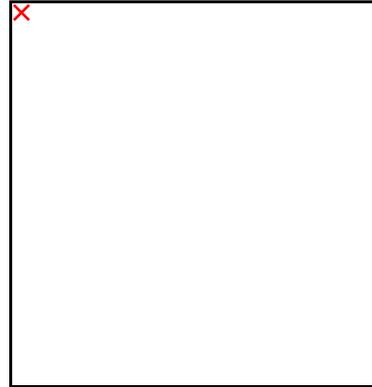


Fruit'Purée Pêche blanche surgelée

C'est au cœur du Dauphiné que sont cultivées nos pêches blanches, variété Springtime. Nous les avons sélectionnées pour leur parfum et leur chair juteuse, douce et savoureuse.

Nous réduisons au strict nécessaire les étapes de transformation, pour conserver toutes les qualités organoleptiques du fruit. La purée est pasteurisée et contient de l'acide ascorbique, afin d'éviter l'oxydation de ce fruit sensible.

Retrouvez dès maintenant, Fruit'Purée Pêche blanche du Dauphiné 100% Sans Sucres Ajoutés.



	Référence	Conditionnement	% sucre ajouté	Pasteurisé	Composition	Commande spéciale	Bio
	11331003	2 X 1 Kg	0 %	<input checked="" type="checkbox"/>			
	11870000	3 X 5 Kg	10 %	<input checked="" type="checkbox"/>			
	11332003	2 X 1 Kg	0 %	<input checked="" type="checkbox"/>			
	11872000	1 X 20 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.