Fruit'Purée Figue de Barbarie surgelée

Fruit'Purée Figue de barbarie Capfruit
La figue de Barbarie ou poire cactus est une baie charnue issue du figuier de Barbarie. Capfruit a sélectionné une variété à la chair d'un pourpre soutenu et au goût frais et fruité, cultivée au Mexique. Le fruit est transformé sans sucres ajoutés, autres que ceux présents naturellement dans le fruit et pasteurisée.
Disponible en :
*pots de 1 Kg (2 unités par carton).

	Référence	Conditionnement	% sucre ajouté	Pasteurisé	Composition	Commande spéciale	Bio
	16281003	2 X 1 Kg	0 %	☒			

☒ 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.