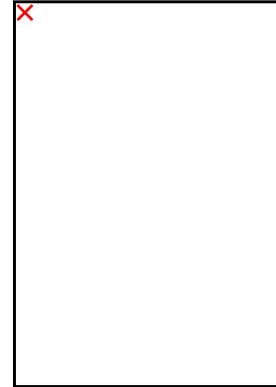


# Fruit'Purée Fruits rouges aseptique



Capfruit a sélectionné un mélange équilibré de variétés de fruits : fraise, framboise, griotte, myrtille et mûre. Le processus de transformation permet de proposer un produit, dont la couleur et le goût authentiques sont préservés. La purée est sucrée avec 10 % de sucre cristal et pasteurisée.

	Référence	Conditionnement	% sucre ajouté	Pasteurisé	Composition	Commande spéciale	Bio
	17210000	5 X 1 Kg	10 %	<input checked="" type="checkbox"/>	Fraise, framboise, griotte, myrtille, mûre		

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.