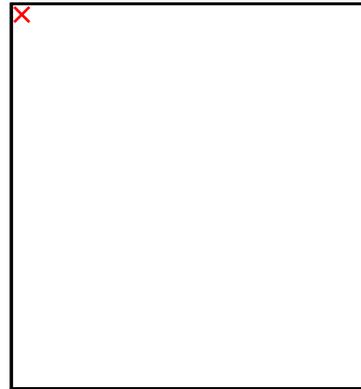


# Fruit'Purée Sudachi surgelée



	Référence	Conditionnement	% sucre ajouté	Pasteurisé	Composition	Commande spéciale	Bio
	16151003	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