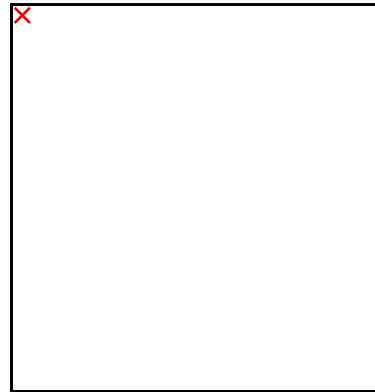




Fruit'Elite "Saveurs de Saisons" Purée Hibis'Pear

La fleur d'hibiscus, cultivée au Sénégal, et la poire, des coteaux de la vallée du Rhône, se marient dans un accord subtil de parfums fruités et de notes florales. Fruit 'Elite purée «Saveurs de Saison» Hibis'Pear, associe les saveurs sucrées et acidulées de la fleur d'hibiscus aux arômes ronds et gourmands de la poire. Sa couleur et son parfum intenses apporteront originalité et fraîcheur à toutes vos créations sucrées et salées.



	Référence	Conditionnement	% sucre ajouté	Pasteurisé	Composition	Commande spéciale	Bio
	16221003 NEW	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