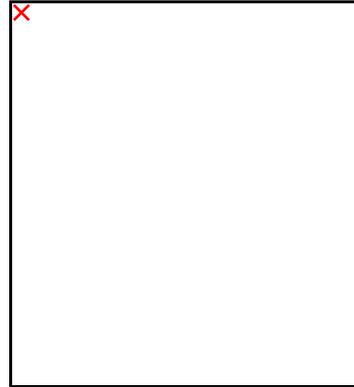




## Fruit'Zest Yuzu surgelé

Le yuzu est un petit agrume surprenant originaire du Japon. Aujourd'hui cultivé en Espagne, il offre des saveurs puissantes d'agrumes, réhaussées de notes florales et poivrées. Fruit'Zest Yuzu apportera fraîcheur et exotisme à toutes vos créations.

Garantis sans arôme, sans colorant, ni conservateur, les Fruit'Zest s'intégreront parfaitement à toutes vos recettes. En pâtisserie, en cuisine ou dans les cocktails, le zeste d'agrumes est un incontournable pour réaliser des recettes gourmandes et rafraichissantes. Une infime quantité suffit à faire la différence et révélera toutes les saveurs de vos créations.



	Référence	Conditionnement	% sucre ajouté	Pasteurisé	Composition	Commande spéciale	Bio
	19460003 NEW	2 X 500 G	0 %				

### 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, 5 jours maximum