



Fruit'Zest Pamplemousse surgelé

Le pamplemousse est particulièrement apprécié pour ses saveurs rafraichissantes et équilibrées entre amertume et acidité.

Fruit'Zest Pamplemousse apportera une note vitaminée et originale à vos préparations sucrées et soulignera les saveurs de vos plats.

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
	19450003 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