



Fruit'Purée Myrtille surgelée



La purée de myrtille Capfruit est issue de la transformation de myrtilles sauvages. Cette petite baie bleue noirâtre est composée d'une chair violette aigre-douce et astringente, gorgée de jus. La purée est sucrée avec 10% de sucre cristal et non pasteurisée.

	Référence	Conditionnement	% sucre ajouté	Pasteurisé	Composition	Commande spéciale	Bio
	11271003	2 X 1 Kg	0 %	<input checked="" type="checkbox"/>			
	11920000	3 X 5 Kg	0 %	<input checked="" type="checkbox"/>			
	11630000	1 X 20 Kg	10 %				

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

Conditionnement

Pot (1 Kg, 500 g ou 400 g)

* Forme rectangulaire basse et compacte qui offre un gain de place et une bonne prise en main.

* Film plastique pelable pour une hygiène et une conservation parfaite.

* Pot en polypropylène grand froid alimentaire :

- résiste au four micro-ondes et aux chocs ;
- translucide, le produit est visible ;
- réutilisable par le client.

* Couvercle moulé dans le même matériau que le pot :

- résistant et refermable pour une meilleure conservation ;
- profil en creux pour un empilage stable.

* Etiquette IML : moulée dans le pot pour une bonne lisibilité.

* Deux couleurs de couvercle : le vert pour les produits Classic et le bleu pour les produits Elite.

Seau (5 Kg ou 20 Kg)

* Anse pour une bonne prise en main.

* Seau en polypropylène grand froid alimentaire :

- résiste aux chocs ;
- réutilisable par le client.

* Couvercle moulé dans le même matériau que le pot :

- résistant et refermable pour une meilleure conservation ;
- Profil en creux pour un empilage stable.