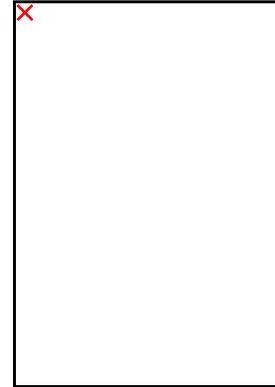


Fruit'Purée Myrtille aseptique



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 pasteurisée.

	Référence	Conditionnement	% sucre ajouté	Pasteurisé	Composition	Commande spéciale	Bio
	17130000	5 X 1 Kg	10 %	<input checked="" type="checkbox"/>			

Produit fini Matière première

Conservation :
0°C (32°F) /+ 18°C (64°F)
14 mois

Utilisation
Agiter avant emploi

Conditionnement

Poche aseptique (1 Kg)

- * Sachet souple et stable : pratique, facile à vider.
- * Bouchon doseur refermable : facilité d'ouverture et d'utilisation, stockage propre et hygiénique.
- * Volume de déchet réduit.