



Fruit'Purée Cassis surgelée

Notre cassis, variété Black Down, est cultivé à seulement quelques kilomètres de l'usine Capfruit, sur la commune de Pommier-de-Beaurepaire, en Isère. Ce fruit rouge, de couleur noire violacée, à la texture épaisse, est réputé pour son goût puissant, acidulé et naturellement sucré. Notre expertise et la collaboration avec notre partenaire-producteur, nous permettent de le récolter à parfaite maturité, pour un résultat optimal. La purée est pasteurisée, afin d'éliminer tout risque bactériologique et garantir la sécurité alimentaire.

Pour toutes vos créations, salées ou sucrées, Fruit'Purée Cassis d'Isère est désormais disponible 100% Sans Sucres Ajoutés.

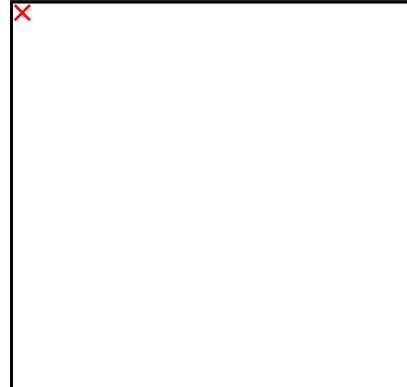
Disponible en :

*pots de 1 Kg (2 unités par carton),

*seaux de 5 Kg (3 unités par carton) : bio (sans sucres ajoutés autres que ceux naturellement présents dans le fruit),

*seaux de 20 Kg : en conventionnel et bio (sans sucres ajoutés autres que ceux naturellement présents dans le fruit),

*poches aseptiques de 1 Kg (5 unités par carton) : prod pasteurisé et sucré avec 10% de sucre cristal.



	Référence	Conditionnement	% sucre ajouté	Pasteurisé	Composition	Commande spéciale	Bio
	11061003 NEW	2 X 1 Kg	0 %	<input checked="" type="checkbox"/>			
	11740177	3 X 5 Kg	0 %	<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>
	11970000	3 X 5 Kg	0 %	<input checked="" type="checkbox"/>			
	11530177	1 X 20 Kg	0 %				<input checked="" type="checkbox"/>
	12462000	1 X 20 Kg	0 %				

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.