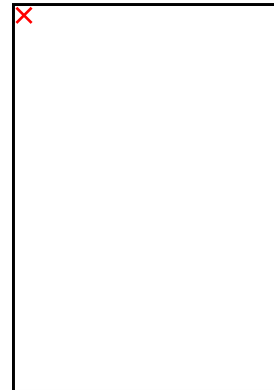




Fruit'IQF Myrtille sauvage surgelée



| | Référence | Conditionnement | % sucre ajouté | Pasteurisé | Composition | Commande spéciale | Bio |
|--|-----------|-----------------|----------------|------------|-------------|-------------------|-----|
| | 10670000 | 5 X 1 Kg | 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