



Fruit'Elite IQF Myrtille sauvage surgelée



	Référence	Conditionnement	% sucre ajouté	Pasteurisé	Composition	Commande spéciale	Bio
	10240000	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