



Fruit'Purée Cassis Noir de Bourgogne surgelée

Le Cassis Noir de Bourgogne est une variété ancienne qui se distingue par sa couleur noire violine profonde et ses arômes intenses. Cette baie charnue, juteuse et naturellement sucrée, offre des saveurs douces et légèrement acidulées.

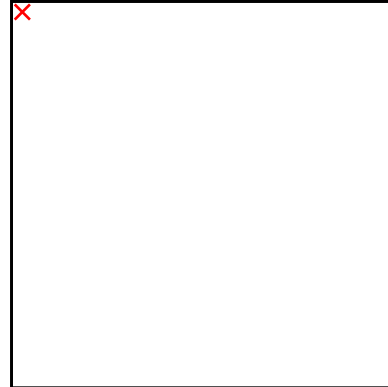
Cultivé dans la région Rhône-Alpes, sur la commune de Pommier de Beaurepaire, le cassis est récolté à parfaite maturité, pour offrir une purée au parfum authentique et puissant.

Pasteurisée, afin d'éliminer tout risque bactériologique et garantir la sécurité alimentaire, Fruit'Purée surgelée Cassis Noir de Bourgogne est 100% sans sucres ajoutés, autres que ceux naturellement présents dans le fruit et agrémentera parfaitement toute vos préparations sucrées et salées ainsi que vos créations boissons.

Disponible en :

*pot de 1 Kg (2 unités par carton),

*seaux de 5 Kg (3 unités par carton).



	Référence	Conditionnement	% sucre ajouté	Pasteurisé	Composition	Commande spéciale	Bio
	11051003	2 X 1 Kg	0 %	<input checked="" type="checkbox"/>			
	11980000	3 X 5 Kg	0 %	<input checked="" type="checkbox"/>			

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.