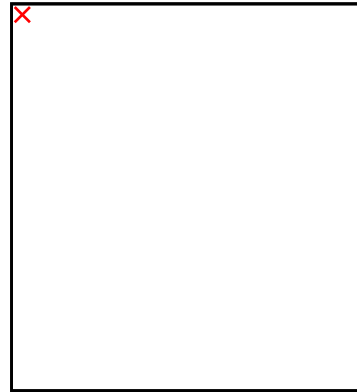




Fruit'Purée Noix de coco surgelée

La noix de coco que nous transformons est cultivée au Vietnam, dans la province de Ben Tre. Naturellement sucrée et parfumée, cette noix de coco offre une saveur lactée et une belle longueur en bouche. Récoltée à parfaite maturité, de mai à juin, la noix de coco du Ben Tre révèle tous ses arômes dans notre purée Fruit'Purée Noix de coco surgelée.

Lisse, onctueuse et homogène, Fruit'Purée Noix de coco surgelée est 100% sans sucres ajoutés autres que ceux naturellement présents dans le fruit. La noix de coco étant un fruit sensible, la purée est pasteurisée pour éliminer tout risque bactériologique et ainsi garantir la sécurité alimentaire. En pâtisserie, glacerie, chocolaterie ou pour vos recettes salées, vous pourrez adapter vos recettes, selon vos envies et votre imagination.



	Référence	Conditionnement	% sucre ajouté	Pasteurisé	Composition	Commande spéciale	Bio
	16581003 NEW	2 X 1 Kg	0 %	<input checked="" type="checkbox"/>			
	16580000	3 X 5 Kg	0 %	<input checked="" type="checkbox"/>			
	12062000	1 X 20 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.