



Fruit'Elite puré « Sabores de Temporada » Espel'Peach

Hemos elegido un melocotón blanco de origen francés, la variedad Onyx cultivada en la región de Ródano-Alpes. Tiene la ventaja de ser lo suficientemente dulce para aportar un toque de dulzor a la combinación y lo suficientemente agrio para que la asociación del puré con productos salados sea posible.

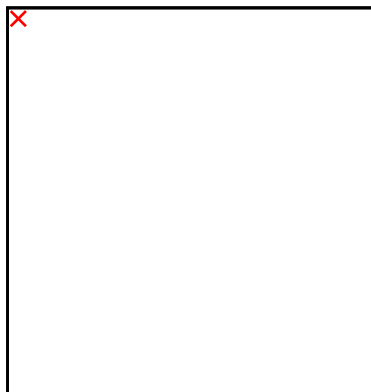
En cuanto al pimiento del piquillo de origen español, este cuenta con la denominación de origen española y se cultiva en solo ocho municipios del norte del país. Es un producto único que da frescura al puré.

Por último, el pimiento de Espelette ensalza la mezcla gracias a su delicada intensidad de olores y su sabor picante pero no ardiente. Se cosecha a mano en el País Vasco, en el sudoeste de Francia, cuando alcanza su color rojo de maduración.

La combinación de estos tres ingredientes ofrece un equilibrio perfecto en el paladar, dando un resultado natural sin colorantes, ni conservantes ni aromas artificiales.

Fruit'Elite puré « Sabores de Temporada » Espel'Peach aportará originalidad y exquisitez a todas sus recetas, ya sean saladas o dulces, y será el ingrediente ideal para sus sorbetes y cócteles llegado el buen tiempo.

El puré congelado está disponible en tarros de 1 kg, envasados en cajas de dos unidades.



	Referencia	Acondicionamiento	% azúcar añadido	Pasteurizado	Composición	Pedido especial	Bio
	16401003 NEW	2 X 1 Kg	0 %				

☒ Producto acabado ☒ Materia prima

Conservación :

- 18°C (0°F)
36 mois

Modos de descongelación:

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).

Modo de conservación una vez descongelado/abierto

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