Fruit'Purée Melón congelado

Capfruit selecciona una variedad de melón «Cantaloup», cultivado en Francia, en el corazón de los terruños de la región Paca. Es probablemente el tipo de melón más habitual y más apreciado. Cosechado en su madurez, el melón «Cantaloup» ofrece una carne bordada, anaranjada y perfumada. El puré se calienta a baja temperatura para no alterar sus propiedades organolépticas y nutricionales y se edulcora al 10% con azúcar cristal.

	Referencia	Acondicionamiento	% azúcar añadido	Pasteurizado	Composición	Pedido especial	Bio
	11231003	2 X 1 Kg	0 %	☒			
	11840000	3 X 5 Kg	0 %	☒			
	12130000	1 X 20 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