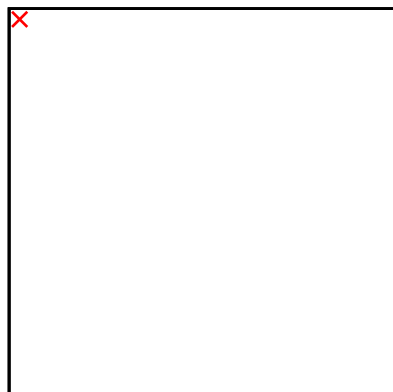




Fruit' Purée Jengibre congelado



	Referencia	Acondicionamiento	% azúcar añadido	Pasteurizado	Composición	Pedido especial	Bio
☐	16361003	2 X 500 G	0 %				

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