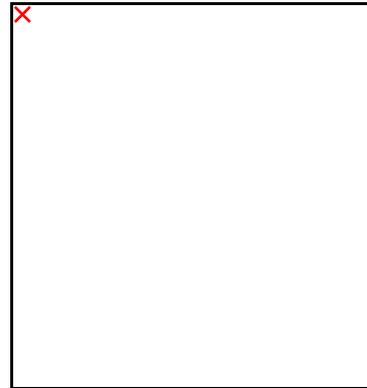




Fruit'Elite «Sabores del Tiempo» puré Abriconilla Fleur de Sel (Albaricoque, vainilla, flor de sal) congelado

Los purés «Sabores del tiempo» son el resultado de una búsqueda de texturas y sabores novedosos, combinando frutas con otros nobles ingredientes, sobre todo especias. Abriconilla aporta la carne firme y jugosa del albaricoque Bergeron que crece en la región francesa de Ródano-Alpes y la vainilla bourbon de Madagascar, de gran fama por su conjunto aromático. La originalidad de esta formulación se alía con la inclusión de la Flor de sal de la isla de Ré en la costa oeste de Francia, cuya sal fina de cristales blancos naturales le confieren un aspecto inesperado a este delicioso puré. El puré está endulzado con un 10% de azúcar granulada. Disponible en dos botes de 1 kg (dos unidades por cartón)



	Referencia	Acondicionamiento	% azúcar añadido	Pasteurizado	Composición	Pedido especial	Bio
	16411003	2 X 1 Kg	10 %				

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