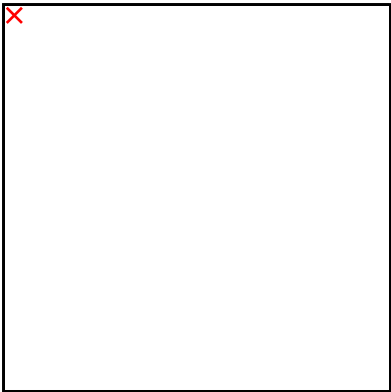




# Fruit'Purée Fresa Mare del Bosque congelado

La Mara de los Bosques es una variedad que se cultiva en Portugal, de carne firme y roja púrpura, conocida por su sabor naturalmente azucarado. El puré contiene un 10% de azúcar cristal y no está pasteurizado.



|  | Referencia | Acondicionamiento | % azúcar añadido | Pasteurizado | Composición | Pedido especial | Bio |
|--|------------|-------------------|------------------|--------------|-------------|-----------------|-----|
|  | 11421003   | 2 X 1 Kg          | 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