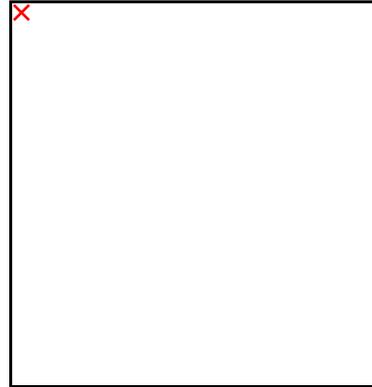


Fruit'Elite "Frutos Secos" puré Avellana tostada congelado

La avellana constituye una de las 3 creaciones «Frutos Secos» exclusivos Capfruit, junto con la almendra cruda y el pistacho verde. La avellana de Italia se tuesta ligeramente y después se refina para obtener una pasta untuosa. Este proceso permite, entre otras cosas, garantizar un puré sin colorante ni conservante, pero también sin aroma artificial. Ideal para la pastelería, chocolatería, confitería y helados, también resulta excelente para la cocina. El puré no lleva azúcares añadidos, solo contiene los naturalmente presentes en la fruta, y no se pasteuriza.



	Referencia	Acondicionamiento	% azúcar añadido	Pasteurizado	Composición	Pedido especial	Bio
	16121003	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