Fruit'Purée Frambuesa congelado

La frambuesa es una fruta muy perfumada. El proceso de transformación de la fruta permite proponer un puré de frambuesa que conserva un color y un sabor auténticos. El puré de frambuesa contiene un 10% de azúcar cristal y no está pasteurizado.

	Referencia	Acondicionamiento	% azúcar añadido	Pasteurizado	Composición	Pedido especial	Bio
	11790177	3 X 5 Kg	0 %				☒
	11600177	1 X 20 Kg	0 %				☒
	11131003	2 X 1 Kg	0 %				
	11790000	3 X 5 Kg	0 %				
	11600000	1 X 20 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