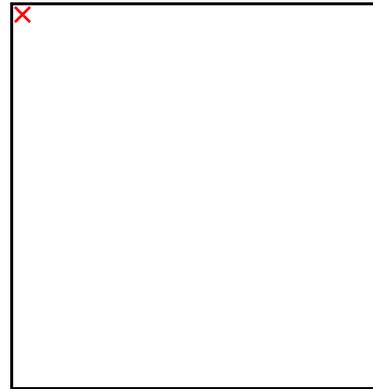


Fruit'Purée Frutas rojas congelado



Capfruit ha seleccionado una equilibrada combinación de diversas frutas: fresa, frambuesa, guinda, arándano y mora. El proceso de transformación permite proponer un producto que conserva su color y sabor auténticos. El puré contiene un 10% de azúcar cristal y no está pasteurizado.

	Referencia	Acondicionamiento	% azúcar añadido	Pasteurizado	Composición	Pedido especial	Bio
<input checked="" type="checkbox"/>	11151003	2 X 1 Kg	0 %	<input checked="" type="checkbox"/>	Fresa, frambuesa, cereza agria, arándano, mora		
<input checked="" type="checkbox"/>	16510000	3 X 5 Kg	0 %	<input checked="" type="checkbox"/>	Fresa, frambuesa, cereza agria, arándano, mora		

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