Fruit'Zest Pamplemousse surgelé

Le pamplemousse est particulièrement apprécié pour ses saveurs rafraichissantes et équilibrées entre amertume et acidité. Fruit'Zest Pamplemousse apportera une note vitaminée et originale à vos préparations sucrées et soulignera les saveurs de vos plats.
Garantis sans arôme, sans colorant, ni conservateur, les Fruit'Zest s'intègreront parfaitement à toutes vos recettes. En pâtisserie, en cuisine ou dans les cocktails, le zeste d'agrume est un incontournable pour réaliser des recettes gourmandes et rafraichissantes. Une infime quantité suffit à faire la différence etrévèlera toutes les saveurs de vos créations.

	Referencia	Acondicionamiento	% azúcar añadido	Pasteurizado	Composición	Pedido especial	Bio
	19450003 NEW	2 X 500 G	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, 5 jours maximum