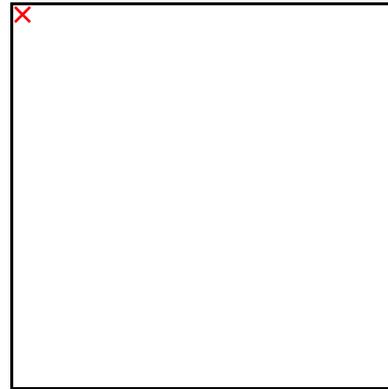


Fruit'Purée Casís Noir de Bourgogne congelado



El cassis negro de Borgoña es una fruta muy aromática que forma racimos pulposos, sabrosos y carnosos. Cultivado en la región Rhône-Alpes, el cassis se cosecha cuando está maduro, para ofrecer un puré con un aroma natural muy potente. No pasteurizado, su puré contiene un 10% de azúcar cristal.

| | Referencia | Acondicionamiento | % azúcar añadido | Pasteurizado | Composición | Pedido especial | Bio |
|--|------------|-------------------|------------------|-------------------------------------|-------------|-----------------|-----|
| | 11980000 | 3 X 5 Kg | 0 % | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| | 11051003 | 2 X 1 Kg | 0 % | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |

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