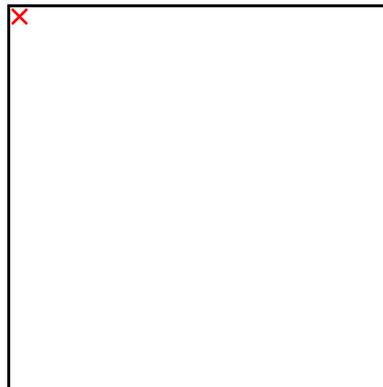




Fruit' Purée Bergamota congelado

La bergamota o la naranja bergamota es un cítrico de carne color verde pálido recubierta de una cáscara amarilla cuando la fruta está madura, en plenitud y perfectamente suave. Crece principalmente en Calabria, al sur de Italia y su piel y aceite son muy apreciados por la industria del perfume y la agroalimentaria. Su zumo tiene un fuerte aroma frutal con mucho carácter y el puré que ofrecemos ha logrado capturar todo su sabor afrutado sin perder nada de su propia dulzura proveniente de los azúcares naturales presentes en la fruta, tal y como es habitual en la gama de nuestros demás purés cítricos no pasteurizados.

Disponible en dos botes de 1 kg (dos unidades por cartón)



	Referencia	Acondicionamiento	% azúcar añadido	Pasteurizado	Composición	Pedido especial	Bio
	16391003	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