



Purés de frutas congelados



La autenticidad del sabor

Selección de frutas cosechadas a madurez

Producción según un saber-hacer artesanal

Ausencia de aditivos (aromas, colorantes, conservantes, ...)

Test gustativo de cada fabricación

Control sistemático de residuos de plaguicidas

Certificación de garantía calidad : IFS (Nivel Superior) / BRC (Grado A)

Certificaciones Kosher / Halal

30 meses de conservación antes de descongelar

15 días de conservación una vez descongelado



La gama congelada

Purés de fruta

Envase porcionable,
apilable, resistente al agua

> **Uso: sorbetes, mousses, cremas, pastas de frutas, napajes, salsas, smoothies, cócteles, zumos, aliños, emulsiones, marinadas ...**

Composición: 90% mínimo de fruta, 10% máximo de azúcar de caña puro



Arándano Negro



Coco



Frambuesa



Fresa



Grosella Negra



Limón 100%



Litchi



Mandarina 100%



Mango



Maracuyá



Melocotón Blanco



Piña



ACONDICIONAMIENTO / Paletización

Purés 1kg	120 cajas por palet 80x120 (720kg)
Cajas de 6x1kg	150 cajas por palet 100x120 (900kg)

CONSERVACIÓN

Almacenar a -18°C. 30 meses de conservación desde la fecha de producción.
Una vez descongelado, conservar a +2°C/+4°C y consumir dentro de 15 días.
Excepto los purés de manzana verde y melón : consumir dentro de 5 días.
Para disfrutar de una calidad óptima, descongelar en el frigorífico durante 24 a 48 horas. No volver a congelar una vez descongelado.