



Purées de fruit surgelées



L'authenticité du goût

Sélection de fruits récoltés à maturité

Production dans le respect du savoir-faire artisanal

Absence d'additifs (arômes, colorants, conservateurs, ...)

Test gustatif de chaque fabrication

Contrôle systématique de résidus de pesticides

Assurances qualité IFS (niveau supérieur) / BRC (grade A)

Certifications Kasher / Halal

30 mois de conservation avant décongélation

15 jours de conservation après décongélation



La gamme surgelée

Purées de fruit

Pack portionnable,
empilable, étanche

> **Utilisation : sorbets, mousses, crèmes, pâtes de fruit, nappages, coulis, smoothies, cocktails, jus, assaisonnements, émulsions, marinades...**

Composition : 90% fruit minimum, 10% sucre pure canne maximum



Ananas



Cassis



Citron Jaune 100%



Fraise



Framboise



Fruit de la Passion



Litchi



Mandarine 100%



Mangue



Myrtille



Noix de Coco



Pêche Blanche



CONDITIONNEMENT / Palettisation

Purées 1kg	120 cartons par palette 80x120 (720kg)
Cartons de 6x1kg	150 cartons par palette 100x120 (900kg)

CONSERVATION

Stocker à -18°C. 30 mois de conservation à compter de la production.

Après décongélation, conserver à +2°C/+4°C et utiliser dans les 15 jours.
À l'exception des purées de pomme verte et melon : utiliser dans les 5 jours.

Pour une qualité optimale, décongeler au réfrigérateur pendant 24 à 48 heures.
Ne pas recongeler une fois décongelée.