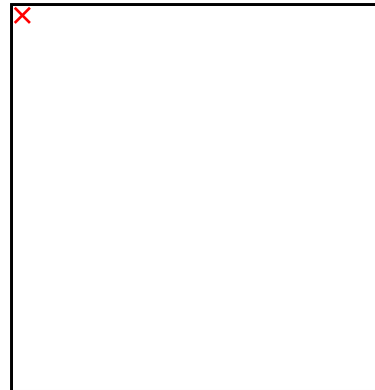




Fruit'Elite "Saveurs de Saisons" Purée Hibis'Pear

La fleur d'hibiscus, cultivée au Sénégal, et la poire, des coteaux de la vallée du Rhône, se marient dans un accord subtil de parfums fruités et de notes florales. Fruit 'Elite purée «Saveurs de Saison» Hibis'Pear, associe les saveurs sucrées et acidulées de la fleur d'hibiscus aux arômes ronds et gourmands de la poire. Sa couleur et son parfum intenses apporteront originalité et fraîcheur à toutes vos créations sucrées et salées.



	Referenz	Verpackung	% Zuckerzusatz	Pasteurisiert	Zusammensetzung	Sonderbestellung	Bio
	16221003	2 X 1 kg	0 %				

☒ Endprodukt ☒ Rohmaterial

Haltbarmachung :

- 18°C (0°F)
24 Monate

Auftauen:

Empfohlen: zwischen 0°C und +4°C über 24 h etwa 48/72 h (5 und 20kg).
Auftauen: in warmem Wasser oder in der Mikrowelle (Auftauprogramm).

Lagerung nach dem Auftauen/Öffnen

Zwischen 0°C und +4°C maximal 48h, ausgenommen Kokosnuss, Melone, Papaya: maximal 24 h, Nusspürees: 1 Monat.
Nicht noch einmal einfrieren