



Fruit'Zest Pamplemousse surgelé

Le pamplemousse est particulièrement apprécié pour ses saveurs rafraichissantes et équilibrées entre amertume et acidité.

Fruit'Zest Pamplemousse apportera une note vitaminée et originale à vos préparations sucrées et soulignera les saveurs de vos plats.

Garantis sans arôme, sans colorant, ni conservateur, les Fruit'Zest s'intégreront parfaitement à toutes vos recettes. En pâtisserie, en cuisine ou dans les cocktails, le zeste d'agrumes est un incontournable pour réaliser des recettes gourmandes et rafraichissantes. Une infime quantité suffit à faire la différence et révélera toutes les saveurs de vos créations.



	Referenz	Verpackung	% Zuckerzusatz	Pasteurisiert	Zusammensetzung	Sonderbestellung	Bio
	19450003 NEW	2 X 500 g	0 %				

Haltbarmachung :

- 18°C (0°F)
36 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 5 Tage