

854

# Purée de framboise 10 kg

## La délicatesse et l'authenticité de la framboise en une purée

Issue de fruits frais cueillis à maturité, cette purée de framboise est obtenue par broyage et raffinage pour une texture lisse et une saveur intense.

Les lots de matières premières sont assemblés pour garantir une qualité constante. Le format professionnel en chaudière de 10 kg est idéal pour les grandes productions en restauration et pour les usages industriels ou en microbrasseries. C'est une purée parfaite pour les desserts, sauces, glaces et les applications en mixologie.

**DURÉE DE VIE** 30 mois (surgelé)  
10 jours (décongelé à 2°C / 35°F)

**ORIGINE** France

**SURGELÉ** -18°C / 0°F

**CODE GTIN** 13389133001394

### ALLERGÈNES

Contient : Framboise 85%, Sucre inverti 15%

Sans conservateur, sans colorants ni arômes artificiels

Végétarien, Halal, Kasher

### FORMAT

- 10 kg (22 lb)



Texture



### Utilisation, Prêt-à-servir

- Décongeler dans son emballage d'origine fermé au réfrigérateur. Il est conseillé de décongeler la totalité du produit et de le mélanger.
- La décongélation prend environ 6 jours. Le produit se conserve après décongélation au réfrigérateur dans l'emballage fermé pendant 10 jours.



Qualité et praticité

Gestion optimale des volumes