

874

Purée de mangue sans sucre ajouté 10 kg

Une saveur sucrée et exotique, le meilleur du fruit

Cette purée de mangue 100% fruit est issue de fruits frais cueillis à maturité. Elle est obtenue par broyage et raffinage.

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 et glaces.

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

ORIGINE France

SURGELÉ -18°C / 0°F

CODE GTIN 13389133001790

ALLERGÈNES

Contient : Mangue 100%

Sans conservateur, sans colorants ni arômes artificiels

Végétarien, Halal, Kasher

FORMAT

- 10kg (22 lb)



Texture



Points forts

Qualité intègre
et praticité



Mixologie et microbrasseries

Production à grande échelle

Gestion optimale des volumes

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.

