

AFAIS02A0

Purée de fraise 10 kg

La gourmandise de la fraise pour réaliser vos créations

Issue de fruits frais cueillis à maturité, cette purée de fraise est obtenue par broyage et raffinage pour une saveur parfaite. 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 microbrasseries. C'est une purée parfaite pour les desserts, sauces, glaces et mixologie.

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

ORIGINE France

SURGELÉ -18°C / 0°F

CODE GTIN 3389133004695

ALLERGÈNES

Contient : Fraise 85%, Sucre inverti 15%

Sans conservateur, sans colorants ni arômes artificiels
Végétarien, Halal, Kasher

FORMAT

- 10 kg (22 lb)



Texture



Points forts

Qualité constante
et praticité



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.



Meilleurs fruits sélectionnés

Production de volume

Gestion optimale des volumes