

APA0S0AA0

# Purée fruit de la passion sans sucre ajouté 10 kg

**Une saveur sucrée intègre avec des notes acidulées**

Cette purée de fruit de la passion 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 et en microbrasserie. C'est une purée parfaite pour les desserts, sauces, glaces et 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** 13389133001493

## ALLERGÈNES

Contient : Fruit de la passion jaune 100%

Sans conservateur, sans colorants ni arômes artificiels

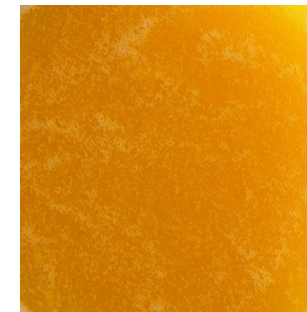
Végétarien, Halal, Kasher

## 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.



Texture



## FORMAT

- 10 kg (22 lb)

Qualité constante et praticité

Mixologie et microbrasseries

Gestion optimale des volumes

Usages manufacturiers seau 10 kg

