

FR2170 - PONTIER

Zestes de citron râpé - 500g

Ingrédient surgelé, zestes en granules, qualité service alimentaire

Le zeste de citron 100% sans sucre ajouté en granules est un ingrédient recherché par les chefs.

Très riches en huiles essentielles, ils mettent en valeur les saveurs des fruits, à travers toutes les recettes.

- Peut être utilisé en l'état ou rebroyé plus finement
- Forte puissance aromatique
- Apport d'intensité et de matière aux créations pâtisseries

DURÉE DE VIE

30 mois (surgelé)

Après décongélation : conserver à +2°C/+4°C (35°F/39°F) et utiliser dans les 5 jours

ORIGINE France

SURGELÉ -18°C / 0°F

CODE GTIN 3228170021701

INGREDIENTS / INFORMATIONS

Citron jaune 100% d'Espagne
Compatible recette véganes
Sans OGM
Halal

Utilisation

- Utilisation sans décongélation ou décongélation partielle à +2°C/+4°C (35°F/39°F) pendant 24 à 48 heures.
- Décongélation complète : 5 jours au réfrigérateur.
- Ne pas recongeler après avoir été décongelé.

GASTRONOMIA



FORMAT

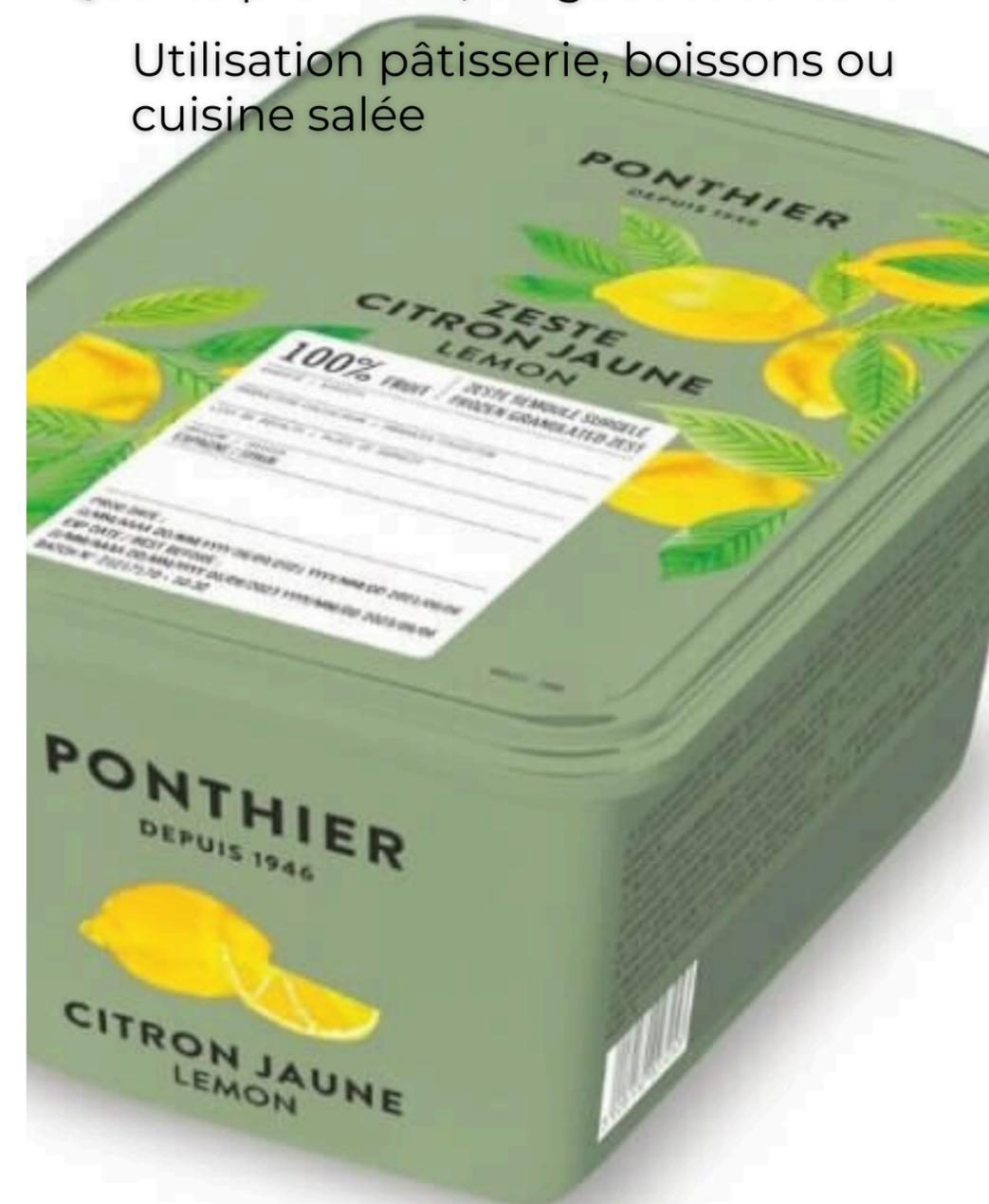
- 6 boîtes / caisse
- 150 caisses / palette
- boîte : 190x127x80mm
(7,48x5x3,15 in|po)



Points forts

Qualité premium, en goût et texture

Utilisation pâtisserie, boissons ou cuisine salée



Ingrédient premium, sans pertes

Certifié B corp