

FR2171 - PONTHER

Zestes d'orange râpée - 500g

Ingrédient surgelé, zestes en granules, qualité service alimentaire

Le zeste d'orange 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

GASTRONOMIA

Points forts

Qualité premium, en goût et texture

Utilisation pâtisserie, boissons ou cuisine salée



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 3228170021718

INGREDIENTS / INFORMATIONS

Orange 100% d'Espagne
Compatible recette véganes
Sans OGM
Halal

FORMAT

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

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.



Ingrédient premium, sans pertes

Certifié B corp