GASTRONOMIA

Points forts

Qualité supérieure, en goût et texture

Couleur et qualité constantes



18/2.2005

Purée de mûre sucrée - 1kg

Purée de mûres surgelée, qualité service alimentaire

Ponthier garantit une purée surgelée de mûres, aux saveurs vives et sucrées. Parfaite pour la préparation de mousses, bavarois, entremets, sorbets et glaces, pâtes de fruits, cocktails et jus de fruits, smoothies et mousses au siphon.

- Saveur sucrée acidulée, avec des notes boisées
- Texture lisse et homogène
- Belle couleur rouge noir
- Certifié casher et halal

DURÉE DE VIE 30 mois (surgelé) Après décongélation : conserver à +2°C/+4°C (35°F/39°F) et utiliser dans les 15 jours

ORIGINE France

SURGELÉ -18°C / 0°F

CODE GTIN 3228170431406

INGREDIENTS / INFORMATIONS

Sans OGM

Association de saveurs : noix de coco.

cassis, poire, banane

Brix: 20(+/-2)

FORMAT

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



Riche en saveur, fruits récoltés à la main à pleine maturité

Certifié B corp



Mûre 90% (cueillie en Serbie), sucre 10%.

Compatible recettes véganes

Texture: liquide

Utilisation

• Décongeler au réfrigérateur pendant 24 à 48 heures. Ne pas recongeler après avoir été décongelé.