

FR457 - PONTHER

GASTRONOMIA

Points forts

Purée de yuzu sans sucre ajouté - 1kg

Purée de yuzu surgelée, qualité service alimentaire

Ponthier garantit une purée surgelée de yuzu, aux saveurs sucrées et douces. 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 acidulée rafraîchissante
- Texture liquide
- Couleur jaune paille
- Certifié casher et halal



INGREDIENTS / INFORMATIONS

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 3228170484414

Yuzu 100% (origine Japon – Kôchi, Ehime)
Sans OGM
Compatible recettes véganes

Association de saveurs : pêche blanche,
fraise, ananas
Texture : liquide
Brix : 6,5(+/-3)

FORMAT

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

Utilisation

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



Qualité supérieure, en goût et texture
Couleur et qualité constantes

Labels Pure (sans résidus de pesticides) et Trace (traçabilité producteur)

Certifié B corp