

Purée Figues Violettes 1kg

Réf : 10908

Fournisseur : PONTHIER

Origine / Fabrication	Origine France	
Conditionnement	Carton de 6 bacs	Carton de 6.000 kg

Liste des ingrédients	90% figue Violette "Bourjassote", "Pastilière" (origine : France - Provence) 9,2% sucre antioxidant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique	
Informations complémentaires	Transformé en France	
Allergènes	Absence d'allergènes	

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé	
Temps de décongélation	48h entre 2°C et 4°C	
Durée de vie estimée après décongélation	15 jours entre 2°C et 4°C	
Recommandations de mise en oeuvre	Pour préparation de mousses, bavarois, entremets, sorbets et glaces, pâtes de fruits, cocktails et jus de fruits, smoothies et mousses au siphon.	

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 424	Énergie (kcal) : 100	Fibres alimentaires (g) : 2.40
Glucides (g) : 23	Dont en sucres (g) : 23	Protéines (g) : 0.80
Matières grasses (g) : 0.00	Dont en acides gras saturés (g) : 0.00	Sel (g) : 0.00