Fruit'Elite "Fruits Secs" purée Amande blanche surgelée

L'amande compose l'une des 3 créations « Fruits Secs » exclusives Capfruit avec la pistache verte et la noisette torréfiée. Après avoir sélectionné les fruits sur un terroir spécifique, nous les avons débarrassés de leur coque, blanchis à la vapeur puis pressés. Ce processus permet, entre autres particularités, de garantir une purée sans colorant ni conservateur mais également sans arômes artificiels. L'onctuosité de la purée naturelle, ainsi obtenue, permet d'utiliser le produit dans toutes sortes de remises en œuvre (préparations pâtissières, crèmes glacées, bonbons, ganaches, sauces, farces). La purée est sans sucres ajoutés autres que ceux naturellement présents dans le fruit et non pasteurisée.

	Reference	Packaging	% added sugar	Pasteurized	Composition	Special order	Bio
	11511003	2 X 1 Kg	0 %	☒			
	11510000	1 X 20 Kg	0 %	☒			

☒ Final product ☒ Raw material

Preservation :
- 18°C (0°F)
36 mois

Defrosting:
Conseillé : entre 0°C et +4°C pendant 24 h environ et 48/72 h (5 et 20kg).
Possibles : dans l'eau tiède ou au four micro-ondes (programme décongélation).

Storage after defrosting/opening
Entre 0°C et +4°C pendant 48h maximum, sauf noix de coco, melon, papaye : 24 h maximum, purées de Fruits Secs : 1 mois.
Ne pas recongeler

Packaging

Pot (1 Kg, 500 g ou 400 g)

* Forme rectangulaire basse et compacte qui offre un gain de place et une bonne prise en main.

* Film plastique pelable pour une hygiène et une conservation parfaite.

* Pot en polypropylène grand froid alimentaire :

- résiste au four micro-ondes et aux chocs ;
- translucide, le produit est visible ;
- réutilisable par le client.

* Couvercle moulé dans le même matériau que le pot :

- résistant et refermable pour une meilleure conservation ;
- profil en creux pour un empilage stable.

* Etiquette IML : moulée dans le pot pour une bonne lisibilité.

* Deux couleurs de couvercle : le vert pour les produits Classic et le bleu pour les produits Elite.

Seau (5 Kg ou 20 Kg)

* Anse pour une bonne prise en main.

* Seau en polypropylène grand froid alimentaire :

    - résiste aux chocs ;

    - réutilisable par le client.

* Couvercle moulé dans le même matériau que le pot :

    - résistant et refermable pour une meilleure conservation ;

    - Profil en creux pour un empilage stable.