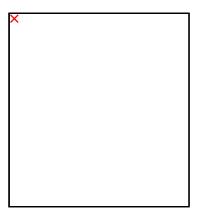


Fruit'Purée Sudachi frozen



	Reference	Packaging	% added sugar	Pasteurized	Composition	Special order	Bio
×	16151003	2 X 1 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