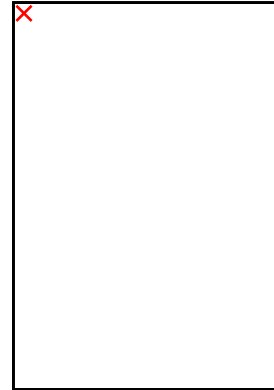




Fruit'IQF Red sour cherry frozen



	Reference	Packaging	% added sugar	Pasteurized	Composition	Special order	Bio
	10150000	5 X 1 Kg	0 %		Pitted		

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, 5 jours maximum