Compotée Fruits Rouges 1kg

Réf : **13689**

Fournisseur : PONTHIER

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

Liste des ingrédients	compotée de fruits rouges : framboise (Serbie), fraise (Maroc), cassis (France), griotte (Serbie) 90.5%, sucre 9%, épaississants : farine de graines de caroube
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Variété : Serbie, Maroc, France Origine : préparé et fabriqué en France Compotée épaisse avec morceaux fondants Absence d'OGM
Allergènes	absence d'allergènes

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	2 à 3 jours entre 2° et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	10 jours entre 2° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Après décongélation, homogénéiser avec une Maryse. Décoration de gâteaux et de bûches, garnitures de tartes et de verrines

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 342	Énergie (kcal) : 81	Fibres alimentaires (g) : 3.4
Glucides (g) : 0	Dont en sucres (g) : 15	Protéines (g) : 0.7
Matières grasses (g) : 0	Dont en acides gras saturés (g) : 0	Sel (g) : 0

Chefcook - 5, Allée des Atlantes - 28000 CHARTRES - France
Pour toutes questions, merci de nous contacter
Tel: 02 37 26 97 95 - contact@chefcook.fr