



Purée Figues Violettes 1kg

Réf: 10908

Fournisseur: PONTHIER

Origine / Fabrication	Transformé en 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			
Allergènes	Absence d'allergènes			
Conditions de conservations		Produit surgelé, recongeler un pro	à conserver à -18°C. Ne jamais duit 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		

Informations nutritionnelles pour 100g

Recommandations de mise en oeuvre

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	Dont en acides gras saturés (g) : 0	Sel (g) : 0

Pour préparation de mousses, bavarois, entremets, sorbets et glaces, pâtes de fruits, cocktails et jus de fruits, smoothies et mousses au siphon.