

## 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 antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique	
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice	
Allergènes	absence d'allergènes	

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	48 heures entre 2° et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	15 jours entre 2° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Pour préparation de mousses, bavarois, entremets, sorbets et glaces, pâtes de fruits, cocktails et jus de fruits, smoothies et mousses au siphon.

### Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 424	Énergie (kcal) : 100	Fibres alimentaires (g) : 2.4
Glucides (g) : 23	Dont en sucres (g) : 23	Protéines (g) : 0.8
Matières grasses (g) : 0	Dont en acides gras saturés (g) : 0	Sel (g) : 0