



:: FRUIT'PUREE FRESCO

Puré de fruta pasteurizado



Los sabores

| | |
|---|----------------------------|
|  | Plátano |
|  | Limón |
|  | Fresa |
|  | Frambuesa |
|  | Mandarina |
|  | Fruta de la pasión |
|  | Pera Williams |
|  | Manzana verde Granny Smith |
|  | Frutas exóticas |
|  | Frutas rojas |

Aplicaciones

- Mousse, bavaois, charlotte, chiboust
- Sorbete, helado, parfait, semifríos
- Coulis, coulis gelificados
- Pasta de fruta, mermeladas
- Cócteles con y sin alcohol, granizados

Conservación

12 meses
+5/+15 °C / +40/60 °F

■ Puré de fruta natural

La naturaleza nos ofrece lo mejor: 90% de fruta, 10% de azúcar. Sin aroma ni conservantes, sólo la fresa precisa un colorante. El proceso térmico específicamente elaborado garantiza una duración de un año sin necesidad de añadir conservantes.

■ Pasteurización adaptada y envasado en frío

Una técnica específica permite una pasteurización muy rápida seguida por el envasado a baja temperatura con el fin de no desnaturalizar la fruta y conseguir un almacenamiento práctico (al fresco y temperatura ambiente, +15 °C máximo) y prolongado (un año) del producto acabado.

■ Envase práctico

Presentado en bolsa estable y flexible, el puré se utiliza de inmediato, se manipula fácilmente y se aprovecha en su totalidad.

Se protege el producto gracias a su tapón con autocierre y se almacena con toda seguridad después de su apertura.

Medio ambiente: la flexibilidad permite reducir los residuos.