

Les purées de fruits surgelées



Retrouvez dans un produit prêt à l'emploi,
la couleur et le goût typiques du fruit frais
sorti du blender.

Les purées de fruits surgelées



LE SAVOIR-FAIRE LES VERGERS BOIRON

- Des fruits soigneusement sélectionnés à travers le monde pour une richesse gustative unique.
- Des fruits assemblés pour leur goût, leur couleur et leur texture, garantissant une qualité constante.
- Un processus de flash-pasteurisation adapté à chaque fruit qui préserve la saveur et la couleur du fruit frais.

LES ATOUTS

Le produit :

- Un produit prêt à l'emploi qui s'utilise comme du fruit frais sorti du blender et qui ne bouche pas les pailles.
- Un produit 100 % naturel sans arôme, sans colorant, sans épaississant et sans conservateur.
- Une qualité contrôlée et constante tout au long de l'année.
- Un produit disponible toute l'année.

L'emballage :

- Une bouteille en plastique souple avec bouchon à pointe verseuse qui permet un dosage facile et précis.
- Des unités de mesure internationales.

INSPIRATION COCKTAILS

Retrouvez dans le guide cocktails DRINK'ART Les vergers Boiron, une sélection de recettes de cocktails et smoothies élaborées par des professionnels reconnus.

En tout, plus de 100 recettes à base de purées de fruits, des plus classiques aux plus originales, et des tableaux qui présentent les meilleures combinaisons fruit/alcool et fruit/cocktails.



LE CONDITIONNEMENT

- Bouteille de 480 g, carton de 12.

LE MODE DE DÉCONGÉLATION

- Décongélation recommandée pour une qualité optimale : entre + 2° C et + 4° C pendant 24 heures. Agiter avant emploi.
- Possibilité de décongélation dans l'eau chaude ou à température ambiante.
- La décongélation au micro-ondes n'est pas adaptée à ce produit.

LES CONDITIONS DE STOCKAGE

- Conserver le produit à une température de -18° C (voir DLUO sur l'emballage).
- Après décongélation, le produit se comporte comme un produit frais. Le conserver au réfrigérateur (+2° C / +4° C) et l'utiliser rapidement. Ne pas recongeler.



LES DIFFÉRENTES SAVEURS



Fraise



Framboise



Mûre



Pêche
blanche



Grenade*



Fruit de
la Passion*



Mangue*

*sans sucre ajouté. Les autres purées de fruits sont sucrées avec juste ce qu'il faut de sucre.

Sécurité alimentaire : le site de production Les vergers Boiron Production à Valence a développé depuis 1996 une démarche HACCP et est certifié ISO 9001 et ISO 14001.



Pour toute information complémentaire,
contactez Les vergers Boiron au :
Tél. : 01 45 60 73 13 / +33 (1) 45 60 73 32
ou consultez notre site :
www.lesvergersboiron.com

Cachet du distributeur