



Framboise surgelée

Description

Nos framboises sont cultivées à pleine maturité. Ils sont sélectionnées avec soins, lavées et surgelées rapidement afin d'en préserver tous les arômes et nutriments.

Composition

Framboise

Conditions de conservation et durée de vie

La framboise surgelée est conservée jusqu'à 24 mois à -18°C. Ne pas recongeler après décongélation.

Usage

Idéal pour vos préparations de Jus, pâtisseries, smoothies, yogourts, gâteaux, tartes, garnitures pour desserts congelés, salades...

Conditionnement

Le produit est emballé dans des sacs en polyéthylène basse densité PEBD (emballage primaire) de différents colisages : sachet 1kg, sachet 5kg