

Brand Eye purée fraises 5g x 400 surgelé

ref.

1213

Déscription produit

Purée de fraises filtrée en petits blocs de base.

Caractéristiques

Textures modifiées

Ingrédients

Purée de fraises 100%.

Pays de fabrication: Belgique

Conservation

Durée minimale de conservation: 30 jours Durée maximale de conservation: 540 jours

Condition de stockage

Température de stockage: -18°C, max -15°C

Une fois dégivré, préparer et servir.

Ne pas recongeler.

Préparation

Peut être traité à froid ou voir ci-dessous.

Micro-ondes/micro-ondes : 650W, 2 min max, au bain-marie (ou tasse avec de l'eau). Nécessaire pour maintenir une structure souple. Four mixte : 175°, 100% d'humidité, 10 à 15 minutes. Dépend de la

quantité à chauffer.

Four : 35 à 40 min dans un lit d'eau (mettre de l'eau ou un bocal avec de

l'eau sur la plaque du four)

Date de dernière mise à jour 22/10/2025

Cette information est saisie à partir des informations fournies par notre fournisseur, sans aucun engagement et sous toutes réserves.





| Brut kg/pc | 2,1 |
|--------------------|-------|
| Net kg/pc | 2.0 |
| L pc (mm) | 294.0 |
| L pc (mm) | 199.0 |
| H pc (mm) | 127.0 |
| # emb.prim./couche | 16 |
| # emb.prim./pallet | 128 |
| couches/pallet | 8 |

EAN unité de vente



Analyse nutritionelle

| | /100 g | /0 | %RI |
|-------------------------|--------|----|-----|
| Energie kJ | 207 | | |
| Energie kcal | 50 | | |
| Matières grasses (g) | 0,6 | | |
| Acides gras saturés (g) | 0,0 | | |
| Glucides (g) | 10 | | |
| Sucres (g) | 4,2 | | |
| Fibres alimentaires (g) | 6,2 | | |
| Protéines (g) | 1,1 | | |
| Sel (g) | 0,0 | | |



Brand Eye purée fraises 5g x 400 surgelé

| Allergènes | | | | |
|---|---------|--------|--------|---------|
| | Présent | Absent | Traces | Inconnu |
| Céréales contenant du gluten et produits dérivés | | х | | |
| Blé | | х | | |
| Seigle | | х | | |
| Orge | | х | | |
| Avoine | | х | | |
| Épautre | | х | | |
| Crustacés et produits dérivés | | х | | |
| Oeufs et produits dérivés | | x | | |
| Poisson et produits dérivés | | х | | |
| Arachides et produits dérivés | | x | | |
| Soja et produits dérivés | | х | | |
| Lait et produits dérivés (y compris le lactose) | | x | | |
| Fruits à coque | | x | | |
| Amandes | | x | | |
| Noisettes | | х | | |
| Noix | | х | | |
| Noix de cajou | | х | | |
| Noix de pécan | | х | | |
| Noix du Brésil | | х | | |
| Pistaches | | х | | |
| Noix de macadamia | | x | | |
| Céleri et produits dérivés | | х | | |
| Moutarde et produits dérivés | | х | | |
| Graines de sésame et produits dérivés | | х | | |
| Le dioxyde de soufre et les sulfites (> 10mg SO2 /kg ou | | х | | |
| Lupin et produits dérivés | | х | | |
| Mollusques et produits dérivés | | х | | |