

Coulis de framboises



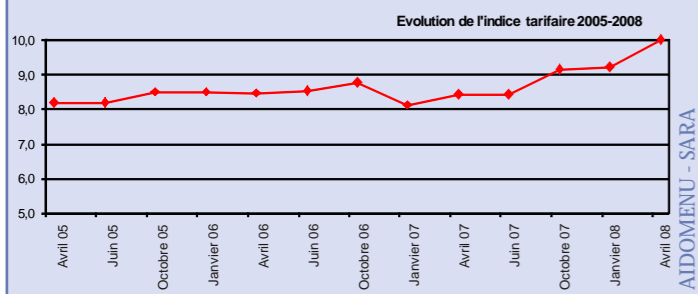
Coulis de framboises, surgelé, sachet de 1 kg

Le coulis de framboise agrémenté aussi bien les laitages (faisselle, fromage blanc) que les fruits au sirop (coupe melba) ou les desserts (bavarois, nougat glacé). C'est un produit apprécié de tous qui apporte une touche colorée aux desserts les plus simples.

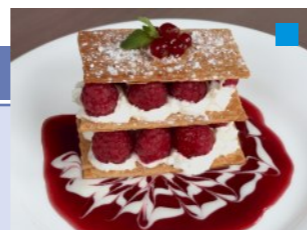
Caractéristiques intangibles

Caractéristiques tangibles

Type de fruit et %	dont sucres	DLUO
Variété	Lipides	Calibre
Sucre ajouté et %	Vitamine C	Conditionnement
Sirop de glucose et %	Fibres	Industriels Marque
Additifs	Décongélation	
Valeur énergétique	Mise en œuvre	
Protéines	Origine	
Glucides	Présentation	



Framboises



Framboises, surgelées, sachet de 1 kg

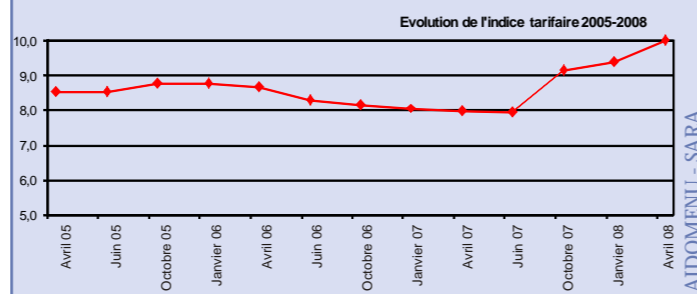
La framboise est un fruit parfumé et acidulé à la saveur fine et délicate. Elle entre dans la composition de nombreuses préparations de pâtisserie : coulis, framboisier, gratin de fruits, tartes... La framboise est également employée dans des sauces accompagnant certaines viandes (magret de canard, kangourou, gigot d'agneau).

Caractéristiques intangibles

Type de fruit et % : framboise entière      Présentation : IQF

Caractéristiques tangibles

Variété	dont sucres	Calibre
Défaut et %	Lipides	Conditionnement
Sucre ajouté et %	Vitamine C	Industriels Marque
Sirop de glucose et %	Fibres	
Additifs	Décongélation	
Valeur énergétique	Mise en œuvre	
Protéines	Origine	
Glucides	DLUO	



Salade de fruits



Salade de fruits, surgelée, sachet de 1 kg

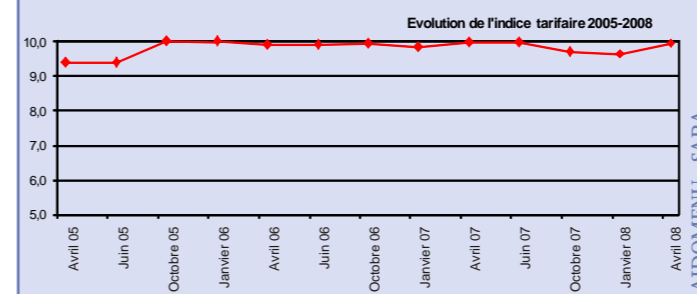
La salade de fruits surgelée s'utilise comme un produit frais après décongélation. Elle se consomme servie en coupe, seule, agrémentée de biscuits (langue de chat, cigarette) ou comme composante d'un assortiment de desserts (buffet, assiette surprise).

Caractéristiques intangibles

Présentation : IQF

Caractéristiques tangibles

Type de fruit et %	dont sucres	Calibre
Variété	Lipides	Conditionnement
Sucre ajouté et %	Vitamine C	Industriels Marque
Sirop de glucose et %	Fibres	
Additifs	Décongélation	
Valeur énergétique	Mise en œuvre	
Protéines	Origine	
Glucides	DLUO	



Salade de fruits frais



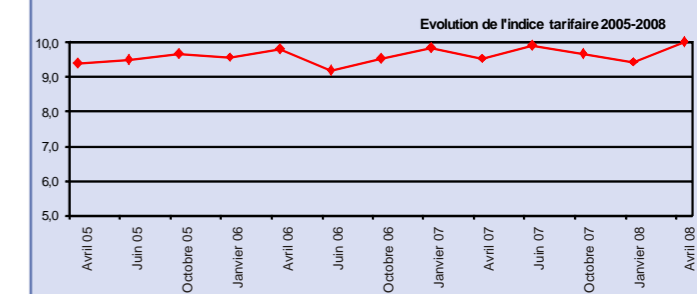
Salade de fruits, fraîche, seau de 5 lt.

La salade de fruits frais se compose d'un mélange de fruits additionné d'un sirop et/ou de jus de fruits. Elle est souvent associée à des menus de régime. La salade de fruits frais est particulièrement appréciée en période estivale pour sa vertu rafraîchissante.

Caractéristiques intangibles

Caractéristiques tangibles

Type de fruit et %	dont sucres	Calibre
Variété	Lipides	Conditionnement
Sucre ajouté et %	Vitamine C	Industriels Marque
Sirop de glucose et %	Fibres	
Additifs	Mise en œuvre	
Valeur énergétique	Origine	
Protéines	Présentation	
Glucides	DLUO	



Cocktail de fruits rouges



Cocktail de fruits rouges, surgelé, sachet de 1 kg

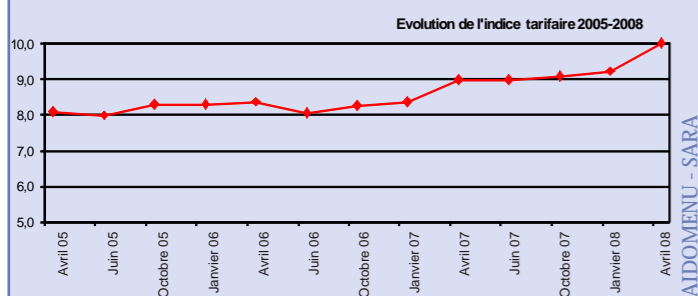
Ce mélange de fruits apporte de la diversité et une touche colorée aux tartes et coupes de glace. Il entre dans la composition de multiples recettes comme le bavarois, sabayon, salades ou soupe aux fruits rouges. Le cocktail de fruits rouges peut être utilisé pour la décoration des civets « façon grand veneur » lors des repas festifs.

Caractéristiques intangibles

Présentation : IQF

Caractéristiques tangibles

Type de fruit et %	Glucides	DLUO
Variété	dont sucres	Calibre
Défaut et %	Lipides	Conditionnement
Sucre ajouté et %	Vitamine C	Industriels Marque
Sirop de glucose et %	Fibres	
Additifs	Décongélation	
Valeur énergétique	Mise en œuvre	
Protéines	Origine	



Compote pomme fraise



Compote pomme fraise, coupelle de 100 g

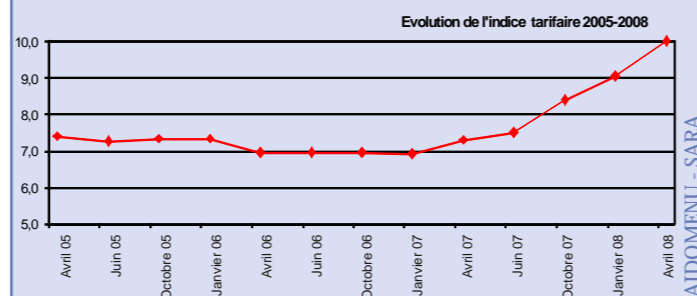
La compote pomme fraise se consomme généralement au petit déjeuner ou en fin de repas. Son conditionnement en coupelle individuelle lui permet de s'intégrer aisément à un goûter ou un panier pique-nique. Cette variante de compote à la fraise en fait un produit apprécié des enfants.

Caractéristiques intangibles

Calibre : 100 g

Caractéristiques tangibles

Type de fruit et %	dont sucres	
Variété	Lipides	
Sucre ajouté et %	Vitamine C	
Sirop de glucose et %	Fibres	
Additifs	Origine	
Valeur énergétique	DLUO	
Protéines	Conditionnement	
Glucides	Industriels Marque	



Purée de pêches



Purée de pêche, coupelle de 100 g

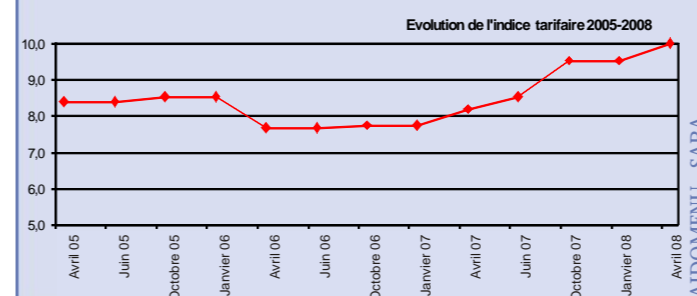
La purée de pêche est une alternative à la compote de pomme. Tout comme cette dernière, on l'inclut dans les goûters ou les paniers pique-nique. Elle est proposée le plus souvent aux enfants et aux personnes âgées. Sa texture convient aux personnes ayant des problèmes de mastication.

Caractéristiques intangibles

Sucre ajoutés et % : sans sucres ajoutés

Caractéristiques tangibles

Type de fruit et %	Vitamine C	
Variété	Fibres	
Additifs	Origine	
Valeur énergétique	DLUO	
Protéines	Calibre	
Glucides	Conditionnement	
dont sucres	Industriels Marque	
Lipides		



Compote de pommes



Compote de pomme, boîte 5/1.

La compote de pomme est un produit incontournable en pâtisserie : elle s'utilise en garniture de fond de tarte, de chausson ou de galette des rois. On la consomme également nature, saupoudrée de cannelle et/ou avec des biscuits secs.

Caractéristiques intangibles

Calibre : boîte 5/1

Caractéristiques tangibles

Type de fruit et %	dont sucres	
Variété	Lipides	
Sucre ajouté et %	Vitamine C	
Sirop de glucose et %	Fibres	
Additifs	Origine	
Valeur énergétique	DLUO	
Protéines	Conditionnement	
Glucides	Industriels Marque	

