



Fraises, 300g

Fraises surgelées séparément après la récolte.



numéro d'article 231202	Gencod unité de vente (UV) 4 026813 110237	Gencod unité colis 4 026813 111234	eco-ID 58820	
-----------------------------------	--	--	------------------------	--

Marque

Natural Cool



Qualité

Logo bio UE, agriculture EU / agriculture non EU

Particularités

Fruits entiers

Utilisation

Polyvalent: c'est-à-dire pour des cocktails, des desserts, en tant que revêtement des gâteaux.

Instructions de stockage pour les consommateurs

À conserver à -18°C. Ne jamais récongeler un produit décongelé. Attention: A consommer dans les 24 heures après décongélation.



Notes de préparation

Avec Natural Cool vous pouvez savourer toute l'année des délicieux fruits. Affinez au fromage blanc, macédoines de fruits, glaces, yaourts naturels, tartes aux fraises, ou appréciez-les entiers. Pour décongeler retirer les fruits du sachet et déposez-les dans un récipient.

Origine

Belgique (BE)

Origine des matières premières

Divers pays

Pays d'emballage

Belgique

Ingrédients

Fraises*

*issu de la production biologique contrôlée

Régime particulier

Végétalien ✓ Végétarien ✓ Sans Sucres ✓

Groupe de marchandise

Catégorie légale de produits..... alimentaire

Edulcorants..... non sucré



Fraises, 300g

Fraises surgelées séparément après la récolte.



numéro d'article 231202	Gencod unité de vente (UV) 4 026813 110237	Gencod unité colis 4 026813 111234	eco-ID 58820	
-----------------------------------	--	--	------------------------	--

Qualité

Produit biologique..... oui
 Label biologique..... Logo bio UE
 Organisme de certification biologique..... BE-BIO-02

Webshop

Mentions légales

Distributeur..... Demeter-Felderzeugnisse GmbH, Neue Bergstraße 13, D-64665 Alsbach

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Énergie kJ / kcal..... 150 kJ / 35 kcal
 Matières grasses..... 0,4 g
 Dont acides gras saturés..... 0,0 g
 Glucides..... 5,5 g
 Dont sucres..... 5,4 g
 Fibres alimentaires..... 1,6 g
 Protéines..... 0,8 g
 Détermination des valeurs nutritionnelles par..... calcul
 Sel..... 0,01 g

Unité de vente

Type d'emballage..... Sachet
 Matériau utilisé pour l'emballage..... LDPE

Analyse sensorielle et texture

Goût..... fuité, doux
 Odeur..... frais
 Consistance..... typique