Coulis de frutas

ultracongeladas

Los Coulis de frutas ultracongelados Les vergers Boiron son elaborados a partir de frutas seleccionadas minuciosamente a través del mundo y mezcladas después de cosecharlas según un saber-hacer único. Gracias a la viscosidad constante y armonizada de los sabores, los Coulis de frutas responden a sus exigencias y al gusto de sus clientes. Los Coulis de frutas Les vergers Boiron son 100% naturales, contienen hasta un 95% de frutas sin aroma, conservante, colorante ni espesante añadidos.

les vergers boiron

Coulis de frutas ultracongeladas

LAS VENTAJAS

El producto:

- Producto listo para utilizo.
- Viscosidad armonizada de los sabores: intercámbielos o asócielos según sus gustos.
- Garantía de un resultado perfecto en sus aplicaciones (decoración, napado, acompañamiento) gracias a su calidad controlada y constante durante todo el año.
- Producto 100% natural de colores brillantes y sabores muy similares a la fruta fresca.

El envase:

- Envase en botella de plástico flexible con boca dispensadora, para aportar una mayor facilidad de utilización y una gran precisión de dosificación.
- Envase en tarrina de los sabores más utilizados (fresa, frambuesa).

LAS SUGERENCIAS DE UTILIZACIÓN

- **En pastelería o en aplicaciones heladas**
  - En napado de helados, sorbetes, postres, vasitos.
  - En decoración de postres al plato.
  - En acompañamiento de postres, helados y sorbetes.

EL ENVASE

- Toda la gama: botella de 500g, en caja de 12.
- Los sabores Fresa y Frambuesa: tarrina de 1 kg en cartón de 6.

MODO DE DESCONGELACIÓN

- Para obtener una óptima calidad del producto, se recomienda descongelar: entre + 2°C y + 4°C durante 24 horas. Agitar antes de usar.
- Se puede descongelar en baño maría o a temperatura ambiental.
- La descongelación en microondas no es conveniente para este producto.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

- Conservar el producto a una temperatura de -18°C (ver FLUO sobre el envase).
- El producto se comporta como un producto fresco después descongelación. Conservarlo a +2°C/+4°C y consumirlo rápidamente. No volver a congelar.

LOS SABORES

Frutas rojas	Frutas del Vergel	Frutas Tropicales
Grosella negra	Albaricoque	Guayaba al té verde
Fresa		Mango Maracuyá
Frambuesa		Plátano Coco Guanábana - NUEVO
Frutas rojas (fresa, mora, guinda, grosella)		

Seguridad alimenticia: El centro de producción Les vergers Boiron Producción en Valence (Francia) ha desarrollado desde 1996 un proceso HACCP y posee el certifi cado ISO 9001 e ISO 14001.