

les fruits individuels surgelés i.q.f

code	désignation & caractéristiques	Unité de condition.
25	ABRICOT Oreilloné main, Maroc	Sac de 1 kg
30	AIRELLE Sauvage, Suède	Sac de 1 kg
62	CASSIS Noir de bourgogne égrappé	Sac de 1 kg
86	FRAISE Equeutée, Pologne	Sac de 1 kg
101	FRAISE DES BOIS Espagne	Barq 250 g
443	FRAISE DES BOIS Sauvage	Sac de 1 kg
168	FRAMBOISE ENTIERE Mecker, Serbie	Sac de 1 kg
207	FRAMBOISE BRISEE Williamette, Serbie	Sac de 1 kg
214	GRIOTTE Oblacenska, dénoyautée	Sac de 1 kg
225	GROSEILLE Egrappée, Hongrie	Sac de 1 kg
230	GROSEILLE Avec grappes, France	Barq 250 g
267	MARRON Entier épluché	Sac de 1 kg
1584	Mélange FRUITS ROUGES Groseilles, Cassis, Mûres, myrtilles. Fraises des Bois	Sac de 1 kg
278	MÛRE Sauvage équeuté, Chili	Sac de 1 kg
300	MYRTILLE Sauvage, Europe	Sac de 1 kg
321	QUETSCHÉ Oreillonée main Europe	Sac de 1 kg
342	RHUBARBE Verte, morceau Pologne	Sac de 1 kg

les coulis extra de fruits surgelés

code	désignation & caractéristiques	Conditionnement
1410	C. ABRICOT abricot 80%, sucre 25° Brix +/-1	Bout. 500 g
1415	C. CASSIS cassis 65% sucre eau jus de citron vert 26° Brix +/-1	Bout. 500 g
1484	C. EXOTIQUE Fruit 88% 24° Brix +/-1	Bout. 500 g
1447	C. FRAISE Fraise 80% 22° Brix +/-1	Bout. 500 g
1436	C. FRAMBOISE Framboise 80%, sucre, 23° Brix +/- 1	Bout. 500 g
1460	C. FRUITS ROUGES Fruit 80%, 24° Brix +/-1	Bout. 500 g
1421	C. FRAISE Fraise 80% 22° Brix +/-1	Barq. 1 kg
1443	C. FRAMBOISE Framboise 80%, sucre 23° Brix +/-1	Barq. 1 kg