

les purées de fruits surgelés

code	désignation & caractéristiques	Unité de conditionnement
FRUITS DU VERGER		
512	P. ABRICOT Vallée du Rhône France	Barq. 1 kg
582	P. FIGUE Violette de Solliès France	Barq. 1 kg
690	P. MELON Charentais France	Barq. 1 kg
1526	FRAICHEUR MENTHE	Barq. 1 kg
695	P. MIRABELLE Lorraine France	Barq. 1 kg
724	P. PECHE Chair blanche Vallée du Rhône	Barq. 1 kg
726	P. PECHE SANGUINE Chair Sanguine	Barq. 1 kg
735	P. POIRE William's Vallée du Rhône	Barq. 1 kg
746	P. POMME VERTE Granny Smith Rhône	Barq. 1 kg
538	P. POTIRON Maroc	Barq. 1 kg
560	P. RAISIN 22° Brix +/-2. Non sucré	Barq. 1 kg
757	P. RHUBARBE Verte, Pologne	Barq. 1 kg
FRUITS ROUGES		
545	P. CASSIS France	Barq. 1 kg
561	P. CERISE NOIRE Baie Campagne	Barq. 1 kg
587	P. FRAISE 18° Brix +/-1 Sucré 10%	Barq. 1 kg
598	P. FRAISE DES BOIS - d° -	Barq. 1 kg
609	P. FRAMBOISE 20° Brix +/-1 Sucré 10%	Barq. 1 kg
642	P. GRIOTTE Oblacenska	Barq. 1 kg
653	P. GROSEILLE France	Barq. 1 kg
594	P. MARA DES BOIS France	Barq. 1 kg
701	P. MURE	Barq. 1 kg
706	P. MYRTILLE "sauvage"	Barq. 1 kg