



0309474892

Purée de fruits fraise - 500 g

La purée de fraise : l'ingrédient secret pour des créations culinaires extraordinaires.

Ravifruit



Une symphonie de fraises sucrées

Imaginez la pulpe juteuse et parfumée de la fraise gariguette, concentrée dans une purée onctueuse et vibrante de couleurs.

Sa saveur sucrée et acidulée, avec des notes fraîches et légèrement boisées, enchantera vos papilles gustatives et apportera une touche de gourmandise à toutes vos créations.

Un ingrédient versatile pour des délices sans fin :

La purée de fraise est bien plus qu'un simple coulis.

Sa texture et son goût en font un ingrédient incroyablement polyvalent, idéal pour une multitude d'applications culinaires :

- Entrées et salades : Rehaussez vos salades composées ou vos plateaux de fromages avec une touche de fraîcheur en ajoutant une cuillère de purée de fraise à votre vinaigrette.
- Plats principaux : Accompagnez vos viandes blanches ou vos poissons de purée de fraise pour une sauce gourmande et acidulée. Osez également l'incorporer à vos marinades pour une marinade aux saveurs fruitées.
- Desserts et pâtisseries : Incorporez la purée de fraise à vos mousses, crèmes brûlées ou sorbets pour une note sucrée et rafraîchissante. Nappez vos tartes, gâteaux et cheesecakes pour une finition gourmande et élégante.
- Cocktails et smoothies : Préparez des cocktails pétillants et originaux en mixant la purée de fraise avec du champagne, du jus de citron ou du lait de coco. Ajoutez-la à vos smoothies pour un boost de vitamines et une explosion de saveurs fruitées.

Ingrédients : Purée de fraises (89,7%), sucre (10%), concentré de jus de fruits rouges (0,3%).

Conservation : Conserver dans un endroit sec et frais. Température de stockage optimale : 15°C. **Une fois ouverte, la brique est à conserver au réfrigérateur et est à consommer dans les 7 jours.**

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Poids	500 g
-------	-------