

Les fourrages fruits

Fruit fillings



Seau
Bucket
5 kg



Des recettes de qualité, avec 50% de fruits.
Quality recipes, with 50% fruits.



Idéales pour les fourrages : stables à la cuisson (jusqu'à 220°C) et à la congélation (jusqu'à -18°C).

Fit to all types of recipes, whether baked (to 220°C/ 428°F) or frozen (at -18°C/ 0°F).

Framboise
sans pépins
Seedless Raspberry



Framboise
avec pépins
Raspberry



Abricot
Apricot



Les fourrages fruits

Fruit fillings

Abricot Apricot

Fourrage Abricot

Ingrédients : Fruits 50% (abricots 35%, pommes 15%), sucre, sirop de glucose-fructose, gélifiant : pectines, correcteurs d'acidité : acide citrique et citrate de sodium, conservateur : sorbate de potassium, arôme.

Apricot filling

Ingredients: Fruits 50% (apricot 35%, apple 15%), sugar, glucose-fructose syrup, gelling agent: pectin, acidity regulator: citric acid and citrate de sodium, preservative: potassium sorbate, aroma.

Framboise sans pépins Seedless raspberry

Fourrage Framboise sans pépins

Ingrédients : Fruits 50% (framboises 35%, pommes 15%), sucre, sirop de glucose-fructose, gélifiant : pectines, jus concentré de carotte pourpre, correcteurs d'acidité : acide citrique et citrate de sodium, conservateur : sorbate de potassium, arôme.

Seedless raspberry filling

Ingredients: Fruits 50% (raspberry 35%, apple 15%), sugar, glucose-fructose syrup, gelling agent: pectin, purple carrot concentrated-juice, acidity regulator: citric acid and sodium citrate, preservative: potassium sorbate, aroma.

Framboise avec pépins Raspberry

Fourrage Framboise avec pépins

Ingrédients : Fruits 50% (framboises 35%, pommes 15%), sucre, sirop de glucose-fructose, gélifiant : pectines, jus concentré de carotte pourpre, correcteurs d'acidité : acide citrique et citrate de sodium, conservateur : sorbate de potassium, arôme.

Raspberry filling

Ingredients: Fruits 50% (raspberry 35%, apple 15%), sugar, glucose-fructose syrup, gelling agent: pectin, purple carrot concentrated-juice, acidity regulator: citric acid and sodium citrate, preservative: potassium sorbate, aroma.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g / Average nutritional value per 100g

	Abricot Apricot	Framboise sans pépins Seedless Raspberry	Framboise avec pépins Raspberry
Valeur énergétique / Energy	1139 kJ / 268 kcal	1150 kJ / 271 kcal	1150 kJ / 271 kcal
Matières grasses / fat	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g
(dont acides gras saturés / of which saturates)	< 0,1 g	< 0,1 g	< 0,1 g
Glucides / carbohydrate	66 g	66 g	66 g
(dont sucres / of which sugars)	58,4 g	58,6 g	58,1 g
Protéines / protein	0,5 g	0,5 g	0,5 g
Sel / salt	0,32 g	0,32 g	0,32 g

Conditionnement & palettisation / Packaging & pallet build

Colis de 1 seau 5kg. Package of 1 bucket 5kg.

Palette Europe 80*120 - 105 Colis / palette - 15 Colis / couche - 7 couches / palette.
 Europ pallet 80*120 - Pallet of 105 packages - 15 packages / layer - 7 layers/ pallet.

Abricot : Code EAN : 3 17406413300 8 - Code Interne : NE193301
Framboise sans pépin : Code EAN : 3 17406413301 5 - Code Interne : NE193401
Framboise avec pépin : Code EAN : 3 17406413302 2 - Code Interne : NE193601



Léonce Blanc,
 Une marque du groupe Valade.
 A Valade Group Brand.



SAS au capital de 3 000 000 € - SIRET : 677 120 263 00012 - R.C. Brive 71 B 26
 Z.I. du Verdier, 19210 LUBERSAC • Tél. 05 55 73 53 80 • Fax : 05 55 73 65 00
 France : commercial@valade-sas.com • Export : commercial.export@valade-sas.com
 www.groupe-valade.fr