



# ACCOMPAGNEMENT DE FRUITS JAUNES

- PRESENTATION : Boite métal 2/1 (poids net 1,7 kg)
- CONSERVATION : D.L.U.O. 24 mois à partir de la date de fabrication. A conserver dans un endroit sec et frais

## COMPOSITION

Fruits (abricots, pêches, ananas, poires), jus : d'orange, de citron, de fruits de la passion, de pamplemousse, eau, sucre, amidon modifié, épaississants (farine de guar, gomme xanthane).

Composition analytique moyenne (pour 100 g de produit)

Glucides : 26%                      Lipides : 1%                      Protides : 4%  
Valeur énergétique pour 100 g de produit : 107 kcal 453 (kJ)

*Sauce de fruits jaunes, prête à l'emploi, riche en fruits.*

*Sauce fruitée, produit polyvalent à utiliser en garniture froide ou chaude, sucrée ou salée.*

## MODE D'EMPLOI

Verser directement sur le dessert ou dans le plat, le produit étant prêt à l'emploi.

DOSAGE : A votre convenance, selon l'usage

## SUGGESTIONS D'UTILISATION

Les utilisations sont nombreuses :

**PREPARATION SUCREE** : en accompagnement de fromage blanc, de glaces ou de crêpes, mais aussi de panna cotta Toque d'Azur ou bien d'un sabayon Toque d'Azur; En pâtisserie, pour réaliser une génoise Toque d'Azur, des charlottes, des crumbles ou des clafoutis Toque d'Azur, mais aussi en décoration dans diverses pâtisseries ou entremets.

**PREPARATION SALEE** : à consommer avec viandes, gibiers, poissons