

Puratos Topfil Myrtille

*Toute l'intégrité
et le goût originel de la myrtille
dans un fourrage prêt à l'emploi*



Puratos Topfil Myrtille

Fourrage à la myrtille avec la présence de myrtilles entières.

Fabriqué à partir de myrtilles sauvages européennes et de myrtilles sauvages canadiennes.



Le parfait équilibre entre goût,
gourmandise et bien-être.



D'après l'étude Taste Tomorrow, les consommateurs sont à la recherche de produits moins sucrés et toujours plus authentiques et naturels. Les fourrages aux fruits font partie des produits les plus à même de répondre à leurs attentes.

L'une des missions de Puratos est d'offrir des produits le plus naturel possible tout en préservant leurs caractéristiques techniques.

C'est pourquoi nous avons décidé de revoir notre gamme Topfil, en vous proposant des fourrages au plus proche du goût originel des fruits.



Les **caractéristiques**
du produit :

- Fourrage avec morceaux de fruits, type compotée
- Teneur en fruit : 70%
- Fabriqué à partir d'un mélange de myrtilles sauvages canadiennes et de myrtilles sauvages européennes
- Prêt à l'emploi et à la cuisson
- Disponible en seau de 5 kg
- Date de durabilité minimale de 6 mois



Les **avantages**
pour les
consommateurs :

- Un goût peu sucré
- Sans colorant et sans arôme artificiel (formule NAFNAC)
- La promesse d'un fourrage au plus proche du goût originel de la myrtille



Conseils
de
conservation :

- A conserver dans un endroit frais et sec entre 5 et 25°C
- Refermer l'emballage après chaque utilisation
- A conserver au réfrigérateur après ouverture



Les **bénéfices**
pour vous :

- Un goût et un aspect proches du fruit
- Aussi bon cru que cuit
- Stable à la cuisson et à la congélation/ décongélation
- Une grande diversité d'applications avec un même produit

www.puratos.fr

PatisFrance - Puratos

Parc d'affaires Silic - 40 rue de Montlhéry BP 80179 - 94 563 Rungis Cedex - France

T : 01 45 60 83 83 - F : 01 45 60 40 30 - E : patisfrance@puratos.com


Puratos
Partenaire pour l'innovation