< retour

Surgelés

Pulpe de fruits

Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]
TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :

Type : Autres condiments

Pulpe de cassis : Cassis écrasés ou mixés afin d'obtenir une purée de fruit.

Pulpe de fruit de la passion : Fuit de la passion écrasé ou mixé afin d'obtenir une purée de fruit.

Pulpe de coco : Chair de noix de coco écrasée ou mixée afin d'obtenir une purée de fruit.

Pulpe de poire : Chair de poire écrasée ou mixée afin d'obtenir une purée de fruit.

Pulpe de framboise : Framboises écrasées ou mixées afin d'obtenir une purée de fruit.

Pulpe de mangue : Mangue écrasée ou mixée afin d'obtenir une purée de fruit.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories	protéines	glucide	lipide	magnesium
55 kcal	0,66 g	11,20 g	0,22 g	13,10 mg

calcium	sodium	acides gras saturés	cholestérol	phosphore
12,90 mg	12,10 mg	0,04 g	0,08 mg	16,20 mg

sucre	fibre	cuivre	zinc	fer
9,38 g	1,85 g	0,06 mg	0,10 mg	0,16 mg

manganèse
0,14 mg

Afficher plus

* Source de données : AFSSA

Ganache cassis passion [3]

En savoir plus [3]

Saint honoré exotique [4]

En savoir plus [4]

Langouste gratinée et son sabayon à la mangue [5]

En savoir plus [5]

Crème prise de coco aux fruits acidulés et feuille d'or [6]

En savoir plus [6]

Pâte de fruits cassis-passion [7]

En savoir plus [7]

Arlette caramélisée et poire fondante émulsion caramel fleur de sel, glace à la fève de tonka [8]

En savoir plus [8]

Liens

[1] https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15928

[2] https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15928

[3] https://www.qooq.com/recipes/ganache-cassis-passion

[4] https://www.qooq.com/recipes/saint-honore-exotique

[5] https://www.qooq.com/recipes/langouste-gratinee-et-son-sabayon-la-mangue

[6] https://www.qooq.com/recipes/creme-prise-de-coco-aux-fruits-acidules-et-feuille-dor

[7] https://www.qooq.com/recipes/pate-de-fruits-cassis-passion

[8] https://www.qooq.com/recipes/arlette-caramelisee-et-poire-fondante-emulsion-caramel-fleur-de-sel-glace-la-feve-de-tonka