

Notre sélection de concentrés de fruits déshydratés, qui permet de préserver toute la pureté et la puissance du goût de fruit naturel.



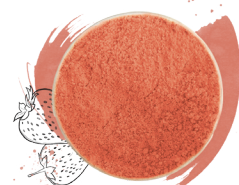
**Abricot**  
N° 1549



**Cassis**  
N° 1550



**Citron**  
N° 1503



**Fraise**  
N° 1547



**Framboise**  
N° 1548



**Myrtille**  
N° 1556



**Orange**  
N° 1504



**Passion**  
N° 1505



## Nos + produits

- Intensifier le goût du fruit
- Intégrer le fruit dans des applications sensibles à l'humidité
- 100 % naturel : sans sucre ajouté, sans colorant ni arôme artificiels
- Allégation « riche en fruits » dès 5 % de Toofruit dans vos créations
- Un concentré de fruit :  
8 kg de fruits = 1 kg de Toofruit

**Dosage recommandé**  
3 à 10 % dans vos préparations

**Conservation**  
18 mois

**Stockage**  
Endroit frais et sec (<25°C)

**Conditionnement**  
Sac de 500 g