

# *Queillette Descours*<sup>®</sup>

## *Crèmes et purées de marrons*

### *Préparations de fruits*



**Gamme**  
Châtaigne  
Fraise  
Abricot  
Myrtille

**Conditionnement**  
Poche aseptique 10kg, 15kg,  
20kg, 25kg, 250kg

**DLUO**  
24 mois – A conserver à  
température ambiante

**Conservation après  
ouverture**  
3 – 4 jours à 4°C.

Spécialiste de la transformation de la châtaigne et des fruits, **CONCEPT Fruits** vous propose des crèmes de marrons, des purées de marrons et des préparations de fruits qui conviennent parfaitement aux glaciers, laiteries, confituriers, pâtisseries...

Nos préparations sont destinées aux industriels à la recherche de produits de qualité.

Concept Fruits : une équipe innovation et R&D à votre écoute, une traçabilité maîtrisée de nos matières premières, une connaissance des fruits.

100% naturelles, nos préparations sont sans arôme, sans colorant ni conservateur.

Sur demande, nous pouvons vous proposer des préparations de fruits du terroir avec appellation régionale.



Découvrez également nos crèmes, purées de marrons et préparations de fruits bio.  
Tous nos produits sont certifiés Ecocert FR-BIO-01.

CONCEPT Fruits - ZA du Mas - 07430 DAVEZIEUX - France

Tél. +33 (0)4 75 67 08 63 - Fax +33 (0)4 75 67 88 37 - [service.commercial@concept-fruits.com](mailto:service.commercial@concept-fruits.com) - [www.concept-fruits.com](http://www.concept-fruits.com)