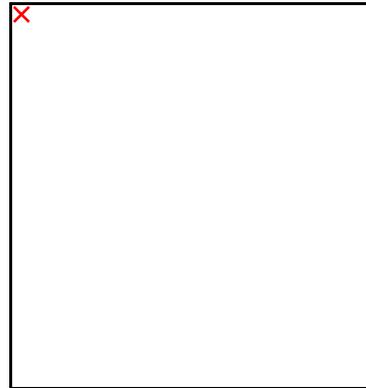




Fruit'Elite "Geschmack der Jahreszeiten" püree Abriconilla Fleur de Sel (Aprikose, Vanille, Meersalz) gefroren

Die Pürees „der Saison“ sind das Ergebnis unserer Suche nach neuen Texturen und Aromen. Dabei werden Früchte mit verschiedenen anderen edlen Zutaten – vor allem mit Gewürzen – kombiniert. Abriconilla bringt das feste, saftige Fruchtfleisch der Bergeron-Aprikose, die in der französischen Region Rhône-Alpes angebaut wird, und die für ihre komplexen Aromen bekannte Bourbon-Vanille aus Madagaskar zusammen. Die Originalität dieser Formel liegt in der Zugabe von Fleur de Sel, das von der Insel Ré vor der französischen Westküste stammt, und dessen natürlich weiße feine Salzkristalle diesem köstlichen Püree eine unerwartete Note verleihen. Das Püree wird mit 10 % Kristallzucker gesüßt. Erhältlich in 1 kg Bechern (2 Stück pro Karton)



	Referenz	Verpackung	% Zuckerzusatz	Pasteurisiert	Zusammensetzung	Sonderbestellung	Bio
	16411003	2 X 1 kg	10 %	<input checked="" type="checkbox"/>			

Endprodukt Rohmaterial

Haltbarmachung :

- 18°C (0°F)
24 Monate

Auftauen:

Empfohlen: zwischen 0°C und +4°C über 24 h etwa 48/72 h (5 und 20kg).
Auftauen: in warmem Wasser oder in der Mikrowelle (Auftauprogramm).

Lagerung nach dem Auftauen/Öffnen

Zwischen 0°C und +4°C maximal 48h, ausgenommen Kokosnuss, Melone, Papaya: maximal 24 h, Nusspürees: 1 Monat.
Nicht noch einmal einfrieren