Fruit'Purée Waldfrucht

Capfruit hat für sein Waldfruchtpüree eine ausgewogene Mischung mit Erdbeeren, Himbeeren, roten Sauerkirschen, Blaubeeren und schwarzen Johannisbeeren zusammengestellt. Dank unserer durchdachten Verarbeitungsmethoden können wir ein Produkt mit dem authentischen Geschmack und der Farbe der ganzen Frucht anbieten.

	Referenz	Verpackung	% Zuckerzusatz	Pasteurisiert	Zusammensetzung	Sonderbestellung	Bio
	11151003	2 X 1 kg	0 %	☒	Erdbeere, Himbeere, rote Sauerkirschen, Blaubeere, Brombeere		
	16510000	3 X 5 kg	0 %	☒	Erdbeere, Himbeere, rote Sauerkirschen, Blaubeere, Brombeere		

☒ Endproukt ☒ 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