Fruit‘Elite Püree „Aromen der Saison“ Espel‘Peach

Wir haben uns für einen weißfleischigen Pfirsich aus Frankreich entschieden, die Variante Onyx, die in Rhône-Alpes angebaut wird. Dieser Pfirsich hat genau die richtige Süße, die der Zusammensetzung einen Hauch Milde verleiht, und genug Säure, um die Vereinigung des Pürees mit salzigen Produkten zu ermöglichen. Die Paprika „Pimiento del Piquillos“ aus Spanien ist durch die geschützte Ursprungsbezeichnung geschützt und wird nur in 8 Gemeinden im Norden des Landes angebaut. Ein einzigartiges Produkt, das dem Püree Frische verleiht. Schließlich hebt der Piment d‘Espelette das Ensemble dank seiner köstlichen aromatischen Intensität und seines pikanten, aber nicht feurigen Geschmacks. Er wird im Baskenland, im Südwesten Frankreichs per Hand geerntet, sobald er seine rote Farbe bei vollständiger Reife erlangt hat.

Die Zusammensetzung dieser drei Zutaten bieten ein ausgeglichenes Parfait im Mund und erzeugen ein natürliches Ergebnis ohne Farbstoffe, Konservierungsstoffe und künstliche Aromen. Fruit‘Elite Püree „Aromen der Saison“ Espel‘Peach bringt Originalität und Feinschmeckerei in all ihre Rezepte, ob süß, ob salzig, und wird die ideale Zutat für Ihre Sorbets und Cocktails bei Anbruch der schönen Tage sein.

Das gefrorene Püree ist in 1 kg Töpfen verfügbar, die in Zweierkartons verpackt werden.

	Referenz	Verpackung	% Zuckerzusatz	Pasteurisiert	Zusammensetzung	Sonderbestellung	Bio
	16401003 NEW	2 X 1 kg	0 %	☒			

☒ 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