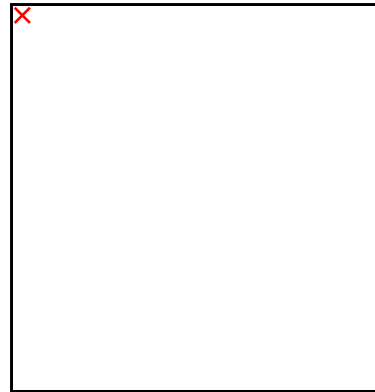




Fruit'Purée Melone

Capfruit wählt für dieses Püree die Sorte „Cantaloup“, die in Frankreich, im Herzen der Paca Region angebaut wird. Dies ist wahrscheinlich die am häufigsten angebaute und meistgeschätzte Melone. Die vollreif geerntete „Cantaloup“ Melone verwöhnt die Geschmacksknospen mit orangefarbenem, duftendem Fleisch. Das Püree wird bei niedrigen Temperaturen erhitzt, um die organoleptischen Qualität und die Nährstoffe zu bewahren und ist mit 10 % Kristallzucker gesüßt.



	Referenz	Verpackung	% Zuckerzusatz	Pasteurisiert	Zusammensetzung	Sonderbestellung	Bio
	11231003	2 X 1 kg	0 %				
	11840000	3 X 5 kg	0 %				
	12130000	1 X 20 kg	0 %				

☒ 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