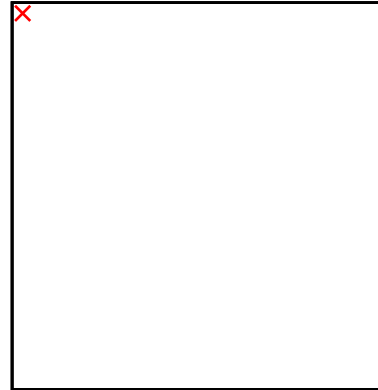




Fruit'Elite "Geschmack der Jahreszeiten" püree Gebackener Apfel mit Karamell und Zimt gefroren

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. Capfruit wählt für dieses Püree eine Apfelsorte (Kanada-Reinette), die einen herausragenden Geschmack entwickelt, wenn sie gekocht wird. In Kombination mit Karamell und Zimt schmeckt dieses Püree wie Sonntags bei Großmutter.

Diese Mischung überrascht durch ihre Frische und besticht durch die Tradition, für die sie steht. Das Püree ist mit 13 % Kristallzucker gesüßt und pasteurisiert.



	Referenz	Verpackung	% Zuckerzusatz	Pasteurisiert	Zusammensetzung	Sonderbestellung	Bio
	16101003	2 X 1 kg	13 %				

☒ 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