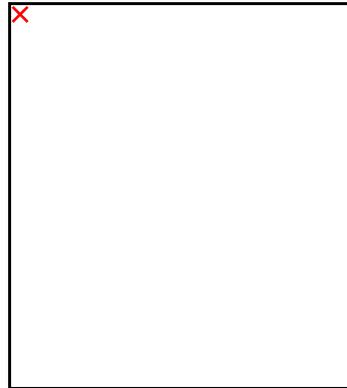




Fruit'Elite "Geschmack der Jahreszeiten" püree Berriolette (Himbeeren, Heidelbeeren, Veilchenaroma) gefroren

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 blumigen Noten – kombiniert. Das Fruit'Elite „Geschmack der Jahreszeiten“ Püree Berriolette ist eine köstliche Mischung aus roten Beeren. Himbeeren, Wildheidelbeeren und Veilchen verschmelzen zu einer duftenden Komposition. Der abgerundete Geschmack der Himbeere zügelt das wilde Temperament der Wildheidelbeere. Das Veilchenaroma vereint die beiden Früchte und verleiht dem Püree einen langanhaltenden, feinen und angenehmen Geschmack. Dieses Produkt ist nicht pasteurisiert, dadurch können wir ein außergewöhnliches Produkt anbieten, sowohl in Hinblick auf Farbe als auch in Bezug auf Geschmack und Textur. Das Püree ist mit 10 % Kristallzucker gesüßt.



	Referenz	Verpackung	% Zuckerzusatz	Pasteurisiert	Zusammensetzung	Sonderbestellung	Bio
	16311003	2 X 1 kg	10 %				

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