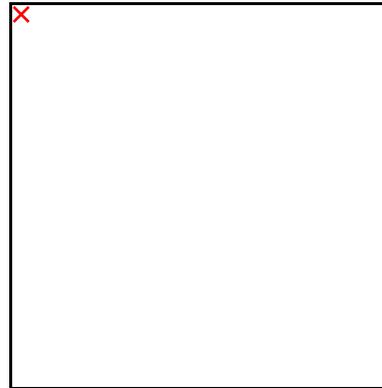




Fruit'Elite "Geschmack der Jahreszeiten" püree Cherrymome (Sauerkirsche, grüner Kardamom) gefroren

Cherrymome ist eine atemberaubende Komposition aus Sauerkirsche und grünem Kardamom mit betörendem Geschmack. Der ursprünglich aus Asien stammende Kardamom besitzt einen leicht pfeffrigen, zitronigen Geschmack, ist jedoch nicht scharf. Sein starkes Aroma wird nicht nur zum Würzen von Gerichten verwendet, sondern auch für Tee und Kaffee. In Verbindung mit der Sauerkirsche entfaltet der Kardamom die volle Kraft und Sinnlichkeit seines Aromas. Das Püree ist mit 10 % Kristallzucker gesüßt und nicht pasteurisiert, wodurch die geschmacklichen und olfaktiven Eigenschaften der Zutaten voll und ganz erhalten bleiben.



	Referenz	Verpackung	% Zuckerzusatz	Pasteurisiert	Zusammensetzung	Sonderbestellung	Bio
	16331003	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