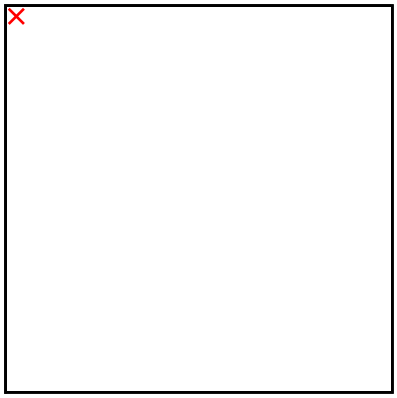
Fruit'Purée Erdbeere "Mara des bois"²



Die Mara des Bois ist eine kultivierte Sorte, die in Portugal angebaut wird. Sie hat ein festes, tiefrotes Fleisch und wird aufgrund ihrer natürlichen Süße besonders geschätzt. Das Püree ist mit 10 % Kristallzucker gesüßt und nicht pasteurisiert.

	Referenz	Verpackung	% Zuckerzusatz	Pasteurisiert	Zusammensetzung	Sonderbestellung	Bio
	11421003	2 X 1 kg	0 %				

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