Fruit'Elite "Nusspüree" Geröstete Haselnuss gefroren

Haselnuss ist eine von 3 exklusiven „Fruits Secs“ Capfruit Kreationen mit Nüssen; die anderen beiden sind Mandel und grüne Pistazie. Die Haselnuss aus Italien wird zart geröstet und raffiniert, um eine glatte Paste zu erhalten. Neben weiteren Vorteilen garantiert dieser Prozess ein Püree ohne Zusatz von Farb- oder Konservierungsstoffen mit einem so ausgeprägten Aroma, dass keine künstlichen Geschmacksverstärker nötig sind. Ideal für Feingebäck, Schokolade, Süßwaren und Eis, aber auch ein hervorragendes Produkt für die Küche. Das Püree enthält keinen Zucker außer dem natürlich in der Frucht enthaltenen Fruchtzucker und ist nicht pasteurisiert.

	Referenz	Verpackung	% Zuckerzusatz	Pasteurisiert	Zusammensetzung	Sonderbestellung	Bio
	16121003	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