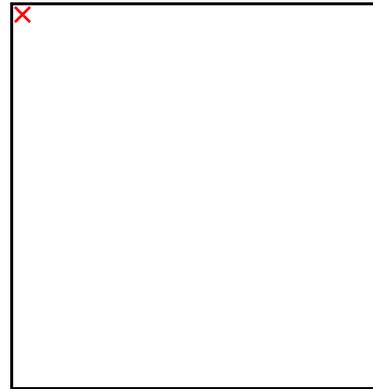


# Fruit'Purée Himbeere



Die Himbeere besitzt ein stark ausgeprägtes Aroma. Dank unserer hochspezialisierten Obstverarbeitungsverfahren können wir unseren Kunden ein Himbeerpüree mit der authentischen Farbe und dem vollen Geschmack der reifen Frucht anbieten. Dieses Himbeerpüree ist mit 10 % Kristallzucker gesüßt und nicht pasteurisiert.

	Referenz	Verpackung	% Zuckerzusatz	Pasteurisiert	Zusammensetzung	Sonderbestellung	Bio
	11790177	3 X 5 kg	0 %				<input checked="" type="checkbox"/>
	11600177	1 X 20 kg	0 %				<input checked="" type="checkbox"/>
	11131003	2 X 1 kg	0 %				
	11790000	3 X 5 kg	0 %				
	11600000	1 X 20 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