Fruit'Purée Sauerkirsche

Für dieses Püree hat Capfruit die Sauerkirschsorte Oblachinska ausgewählt, eine kleine Frucht mit festem, saftigem Fleisch und genau der richtigen Mischung an Süße und Säure. Das Püree ist mit 10 % Kristallzucker gesüßt und nicht pasteurisiert.

	Referenz	Verpackung	% Zuckerzusatz	Pasteurisiert	Zusammensetzung	Sonderbestellung	Bio
	11171003	2 X 1 kg	0 %				
	11810000	3 X 5 kg	0 %				
	11680000	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