Fruit'Purée Rote Johannisbeere

Die von Capfruit für dieses Püree verwendeten roten Johannisbeeren werden in Frankreich in der Region zwischen Bourgogne und Oise angebaut und nur in vollständig reifem Zustand geerntet. Das nur mäßig süße Fleisch der kleinen Johannisbeere hat einen sauren Geschmack und ist besonders saftig, da es zu mehr als 82 % aus Wasser besteht. Das Püree ist mit 10 % Zucker gesüßt und nicht pasteurisiert.

	Referenz	Verpackung	% Zuckerzusatz	Pasteurisiert	Zusammensetzung	Sonderbestellung	Bio
	11181003	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