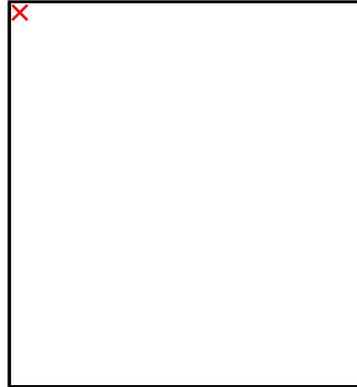




# Fruit'Purée Brombeere

Das Brombeerpüree von Capfruit ist eine köstliche Mischung aus wilden und kultivierten Brombeeren. Aufgrund seines Anteils an wilden Brombeeren muss das Püree bei niedrigen Temperaturen pasteurisiert werden, um die organoleptische Qualität und den Nährwert der Frucht zu erhalten. Das Püree ist mit 10 % Kristallzucker gesüßt.



	Referenz	Verpackung	% Zuckerzusatz	Pasteurisiert	Zusammensetzung	Sonderbestellung	Bio
	11261003	2 X 1 kg	0 %	<input checked="" type="checkbox"/>			
	11910000	3 X 5 kg	0 %	<input checked="" type="checkbox"/>			

Endprodukt  Rohmaterial

## 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