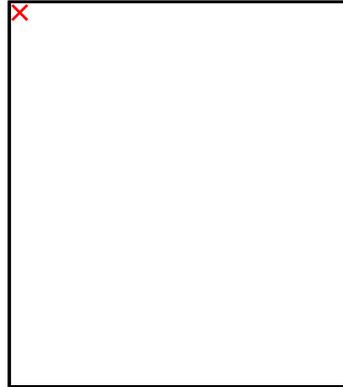


# Fruit'Purée Heidelbeere



Das Heidelbeerpüree von Capfruit wird ausschließlich aus Wildheidelbeeren hergestellt. Das lilafarbene Fleisch dieser kleinen, blauschwarzen Beere ist leicht adstringierend, süß-säuerlich und scheint vor Saft schier zu platzen. Das Püree ist mit 10 % Kristallzucker gesüßt und nicht pasteurisiert.

	Referenz	Verpackung	% Zuckerzusatz	Pasteurisiert	Zusammensetzung	Sonderbestellung	Bio
	11271003	2 X 1 kg	0 %	<input checked="" type="checkbox"/>			
	11920000	3 X 5 kg	0 %	<input checked="" type="checkbox"/>			
	11630000	1 X 20 kg	10 %				

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