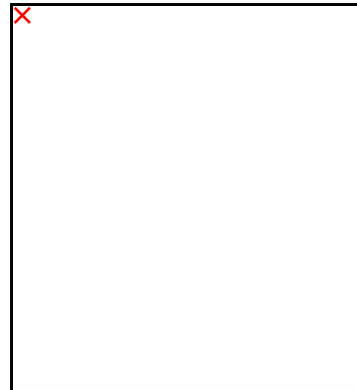




Fruit'Purée Pfefferminze



	Referenz	Verpackung	% Zuckerzusatz	Pasteurisiert	Zusammensetzung	Sonderbestellung	Bio
	11241003	2 X 1 kg	0 %				

☒ Endproukt ☒ 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