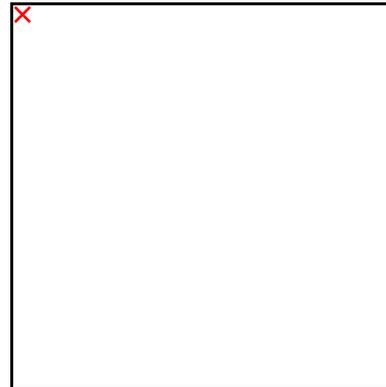




Fruit'Purée Schwarzen Johannisbeeren aus Burgund



Die schwarze Johannisbeersorte Noir de Bourgogne ist eine Frucht mit charakteristischem Aroma, die in Trauben von fleischigen, saftigen Beeren wächst. Diese in der Rhône-Alpes Region Frankreichs angebaute schwarze Johannisbeere wird erst gepflückt, wenn sie vollkommen reif ist, um ein Püree mit stark ausgeprägtem Aroma zu erhalten. Das Püree ist mit 10 % Kristallzucker gesüßt und nicht pasteurisiert.

	Referenz	Verpackung	% Zuckerzusatz	Pasteurisiert	Zusammensetzung	Sonderbestellung	Bio
	11980000	3 X 5 kg	0 %	<input checked="" type="checkbox"/>			
	11051003	2 X 1 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