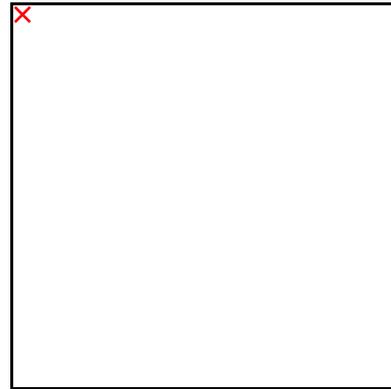


Fruit'Purée Bergamotte gefroren

Die Bergamotte oder Bergamotte-Orange ist eine Zitrusfrucht mit hellgrünem Fleisch und gelber Schale, die bei reifer Frucht dick und vollkommen glatt ist. Sie wird vor allem in Kalabrien (Süditalien) angebaut. Die Schale und das Öl werden von der Parfüm- und Lebensmittelindustrie besonders geschätzt. Der Saft hat ein starkes, fruchtiges Aroma mit Charakter. Das von uns angebotene Püree erfasst diesen gesamten fruchtigen Geschmack. Wie bei allen anderen nicht pasteurisierten Zitrusfrucht-Pürees in unserem Sortiment kommt die gesamte Süße aus dem natürlichen Zucker in der Frucht.
Erhältlich in 1 kg Bechern (2 Stück pro Karton).



	Referenz	Verpackung	% Zuckerzusatz	Pasteurisiert	Zusammensetzung	Sonderbestellung	Bio
	16391003	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