



Tiefgefrorene Fruchtpürees



Der authentische Geschmack

Auswahl von reif geernteten Früchten

Produktion nach handwerklichem Know-How

Ohne Zusatzstoffen (Aromen, Farbstoffen, Konservierungsmittel...)

Verkostung jeder Charge

Systematische Kontrolle von Pestizidrückständen

Qualitätszertifizierungen: IFS (oberes Niveau) und BRC (Grade A)

Zertifizierungen Kosher / Halal

30 Monate haltbar ab Produktionsdatum (vor der Öffnung)

15 Tage haltbar nach der Öffnung



Das tiefgefrorene Sortiment

Fruchtpürees

Portionierbare, stapelbare,
dichte Verpackung

Verwendung: Sorbets, Moussen, Cremespeisen, Fruchtpasten, Guss, Coulis, Smoothies, Cocktails, Saucen, Emulsionen, Marinaden ...

Rezeptur: mindestens 90% Frucht, höchstens 10% reiner Rohrzucker



Ananas



Erdbeere



Heidelbeere



Himbeere



Kokosnuss



Litschi



Mandarine 100%



Mango



Passionsfrucht



Schw. Johannisbeere



Weißer Pfirsich



Zitrone 100%



VERPACKUNG / Palettierung

Pürees 1kg	120 Kartons pro Palette 80x120 (720kg)
Kartons von 6x1kg	150 Kartons pro Palette 100x120 (900kg)

HALTBARKEIT

Bei - 18°C. 30 Monate ab Produktionsdatum.

Nach dem Auftauen bei +2°C/+4°C aufbewahren und innerhalb von 15 Tagen verbrauchen. Außer Grüner Apfel- und Melone Pürees : innerhalb von 5 Tagen verbrauchen.

Für eine optimale Qualität im Kühlschrank 24 bis 48 Stunden lang auftauen lassen. Nach dem Auftauen nicht erneut einfrieren.