

Erdbeerpüree

Tiefkühlfrische Fruchtpüree Portionen

Für diese Fruchtpürees werden ausschließlich die besten Fruchtsorten ausgewählt und nach einem Pasteurisierungsverfahren verarbeitet. So behalten sie ihren ursprünglichen natürlichen Geschmack und ihr Aroma. Und das alles ohne Farbstoffe, Zuckerzugabe und Konservierungsstoffe.

Vorzügliche Fruchtpürees, die in Sorbets, Eis, Coulis, Cocktails, Smoothies oder Kuchen unmittelbar verwendet werden können.

100% Pure Frucht - pasteurisiertes Produkt
tiefgefroren



Nährwertangaben (100g)

Energie 207kJ/49kcal

Fett 0.6g

Davon gesättigte Fettsäuren 0g

Kohlenhydrate 10.0g

Kohlenhydrate Davon Zucker 4.2g

Ballaststoffe 6.2g

Eiweiß 1.1g

Salz 0.25g

Zubereitung



Aus der Verpackung nehmen und bei Raumtemperatur (2.5 Stunden) oder im Kühlschrank über Nacht auftauen. Schnelles Auftauen ist in der Mikrowelle möglich. Aufgetautes Obstpüree kühl lagern und innerhalb von 24 Stunden verbrauchen.

Logistische Informationen (Euro-Palette)



1.0 kg

Artikelnummer: 10001288

Anzahl und Gewicht: 5x1.0 kg

Lagen/Kartons (Änderungen vorbehalten):
11x9

GTIN CU: 5411361020517

GTIN SU: 05411361020524

Verpackung: polybag

Sprachen:

NL;FR;DE;UK;ES;PT;IT;DK;SE;NO;FI;GR;CZ;S
K;HU;HR;SL;RO;RU;LV;LT

