

Fruchtpürees

tiefgefrorenen



Ein gebrauchsfertiges Produkt mit dem typischen Geschmack und der typischen Farbe der frisch gemixten Früchte!

Tiefgefrorenen Fruchtpürees



DAS KNOW-HOW VON LES VERGERS BOIRON

- Weltweit sorgfältig ausgewählte Früchte für eine einzigartige Geschmacksvielfalt.
- Der Geschmack, die Farbe und die Konsistenz der zusammengestellten Früchte garantieren gleichbleibende Qualität.
- Das auf jede Fruchtart abgestimmte Flash-Pasteurisierungsverfahren bewahrt den Geschmack und die Farbe der frischen Frucht.

DIE VORTEILE

Das Produkt:

- Gebrauchsfertig, lässt sich wie frisch gemixte Früchte aus dem Blender verarbeiten, kein Verstopfen der Trinkhalme.
- Ein 100% natürliches Produkt, ohne Aromastoffe, ohne Farbstoffe, ohne Verdickungsmittel und ohne Konservierungsmittel.
- Eine ganzjährig kontrollierte gleichbleibende Qualität.
- Ein saisonunabhängiges und ganzjährig bereitstehendes Erzeugnis.

Die Aufmachung:

- In einer weichen Kunststoffflasche mit Dosierverschluss, zum einfachen und genauen Dosieren.
- Internationale Maßeinheiten.

COCKTAIL-INSPIRATION

In diesem Cocktail-Führer DRINK'ART von Les vergers Boiron finden Sie von renommierten Barkeepern ausgesuchte Rezepte für Cocktails und Smoothies.

Das sind insgesamt über 100 Rezepte auf Fruchtpüree-Basis, von klassisch bis extravagant, und Tabellen mit den besten Frucht/Alkohol- und Frucht/Cocktail-Kombinationen.

DIE AUFMACHUNG

- 480 g Flasche, Karton mit 12 Flaschen.

AUFTAUEN

- Empfohlenes Auftauen für eine optimale Qualität: zwischen + 2°C und + 4°C, 24 Stunden. Vor Gebrauch schütteln.
- Auftauen ebenfalls möglich unter warmem Wasser und an Raumtemperatur.
- Das Auftauen im Mikrowellenherd ist für dieses Produkt ungeeignet.

LAGERUNG

- An -18°C aufbewahren (siehe Haltbarkeitsdatum auf der Verpackung).
- Das aufgetaute Produkt verhält sich wie ein frisches Produkt. Im Kühlschrank aufbewahren (+2°C / +4°C) und rasch verbrauchen. Nicht wieder einfrieren.

DIE VERSCHIEDENEN GESCHMACKSRICHTUNGEN



Erdbeere



Himbeere



Brombeere



Weißer Pfirsich



Granatapfel*



Passionsfrucht*



Mango*

*Diese Pürees sind ungezuckert. Die anderen Pürees enthalten gerade soviel Zucker wie notwendig.

Lebensmittelsicherheit: Die Produktionsstätte von Les vergers Boiron in Valence (Frankreich) arbeitet seit 1996 nach den HACCP-Anforderungen und ist nach ISO 9001 und ISO 14001 zertifiziert.



Für weitere Informationen kontaktieren Sie:

Tel.: 33 (1) 45 60 73 32

oder besuchen Sie unsere Internet Website:

www.lesvergersboiron.com

Ihr großhändler