



Gefrorene „Coulis“ (Fruchtsaucen)

Fruchtsaucen von höchster Qualität, entwickelt aus sorgfältig ausgewählten, vollreif geernteten Früchten für ein Geschmackserlebnis in intensiven Farben.



Fruchtkompott

Gefrorene Fruchtkompott-Zubereitungen mit hohem Fruchtanteil. Eine Produktlinie von höchster Qualität aus vollreif geernteten Früchten, die behutsam verarbeitet und nur leicht gesüßt werden.



Gefrorenes Fruchtpüree



Andros Chef präsentiert Ihnen die neue Produktlinie gefrorener Fruchtpürees, die speziell für die professionelle Gastronomie entwickelt wurde. Lassen Sie sich begeistern von der besonderen Qualität im Geschmack, der Textur und der Farbe der Pürees.





Produktvorteile

- mindestens 80 % Fruchtanteil
- minimaler Zuckerzusatz)
- eine von Natur aus geschmeidige, glatte Konsistenz ohne den Einsatz von Gelier- und Verdickungsmitteln
- Originalrezept ohne Aromen, Farb- und Konservierungsstoffen
- Ohne Gentechnik

Verzehrempfehlungen

Topping für Pâtisserie, Frucht-dessert im Glas, Topping für Speiseeis

Haltbarkeit: 18 Monate tiefgefroren Lagerungsbedingungen: -18°C. Nach dem Öffnen bis zu 5 Tage bei 4°C aufzubewahren.

104040	Coulis Strawberry	500 g
104041	Coulis Raspberry	500 g
104042	Coulis Mango passion	500 g
104178	Coulis Apricot	500 g

Produktvorteile

- mit echten Fruchtstücken
- so nah an der Frucht wie nur möglich
- vielseitiger Nutzen: Als Begleitung und zur Komposition von Desserts, zur Dekoration von Eis, zur Verwendung in der Pâtisserie
- mindestens 80 % Fruchtanteil
- höchstens 10 % Zuckeranteil für einen ausgewogenen Geschmack
- Frei von Geschmacksverstärker, Farb- und Konservierungsstoffen

Verzehrempfehlungen

Als Begleitung zu Ihren Desserts, zu Käse und Joghurt oder zur Verwendung in der Pâtisserie.

Haltbarkeit: 18 Monate tiefgefroren Lagerungsbedingungen: -18°C. Nach dem Öffnen bis zu 5 Tage bei 4°C aufzubewahren.

104035	Strawberry Compote	1 kg
104036	Peach Compote	1 kg
104037	Rhubarb Compote	1 kg
104038	Mango Compote	1 kg
104039	Apricot Compote	1 kg

Produktvorteile

- 90-95 % Fruchtanteil
- Strenge Auswahl vollreif geernteter Früchte aus den besten Anbaugebieten
- Ohne Zusatzstoffe
- Glutenfrei
- Ohne Gentechnik
- IFS-zertifiziert (höchstes Niveau) und BRC (Niveau A)
- Kontrolle des Geschmacks und der Qualität jeder einzelnen Packung: Geschmack, Textur, Farbe, Verpackung

Verzehrempfehlungen

Dessert mit Erdbeermousse, Macarons mit Brombeeren, Cocktail Mango Ipanema, Sorbets mit Erdbeere

Haltbarkeit: 18 Monate tiefgefroren Lagerungsbedingungen: -18°C. Nach dem Öffnen bis zu 5 Tage bei 4°C aufzubewahren.

104029	Strawberry Purree	1 kg
104030	Mango Purree	1 kg
104031	Blueberry Purree	1 kg
104032	Apricot Purree	1 kg
104033	White Peach Purree	1 kg
104034	Raspberry Purree	1 kg