



Tiefgekühlte Fruchtpürees

Bereits bei der Ernte werden die besten Früchte ausgewählt und sofort verarbeitet. Die Zerkleinerung kann durch Kaltpressen, oder durch direkte, oder indirekte Wärmebehandlung erfolgen. Danach werden die Früchte je nach gewünschter Körnung und je nach Art der Frucht püriert.

Mit Hilfe dieser Methode können die verschiedenen Qualitätsnormen, wie Farbe und Konsistenz im gesamten Produktionsprozess erfüllt werden.

Obstart **	mit Kern	ohne Kern	Brix (in Grad)	
Ananas		X	10	bis 14
Apfel		X	11	bis 14
Aprikose		X	10	bis 13
Banane	X	X	21	bis 25
Birne		X	10	bis 14
Brombeere		X	9	bis 12
Erdbeere	X	X	6	bis 9
Guajave		X	9	bis 11
Hagebutte		X	12	bis 12
Heidelbeere	X	X	9	bis 11
Himbeere	X	X	6,5	bis 11
Holunderbeere	X	X	10	bis 12
Kiwi	X	X	11	bis 15
Mango		X	15	bis 17
Melone		X	11	bis 14
Moosbeere		X	8	bis 10
Papaya		X	9	bis 13
Passionsfrucht		X	14	bis 15
Pfirsich		X	9	bis 12
Pflaume		X	11	bis 16
Rhabarber		X	3	bis 5
Rote Johannisbeere	X	X	8	bis 11
Sauerkirsche		X	10	bis 14
Schwarze Johannis-	X	X	10	bis 14
Stachelbeere	X	X	6	bis 8
Süßkirsche		X	14	bis 20

** Verschiedene Brix-Werte und andere Obstarten sind auf Anfrage erhältlich