



PAUL M. MÜLLER GMBH

NUR VOM FEINSTEN

Immer auf der Suche nach den reifsten Früchten, dem besten Gemüse, der zuverlässigsten Qualität. Das ist es, was uns bei Paul M. Müller auszeichnet.

JACKY F.



Neu bei uns:

Junge Bio-Jackfruit in Salzlake

Die Jackfruit eignet sich durch ihre faserige Konsistenz wunderbar als pflanzliche Alternative zu Fleisch und bietet in der Profiküche noch mehr Abwechslung und Vielfalt. Purer Geschmack von heftig deftig bis derbe süß. Probieren geht über Studieren!



TRENDFOOD! VEGAN, BIO UND LECKER.

JETZT NEU IM SORTIMENT!



PAUL M. MÜLLER GMBH

Junge Bio-Jackfruit in Salzlake | 2,8 kg Dose

- **VORTEILE:** Ein hochwertiges Convenience-Produkt; ballaststoffreich, kalorien- und fettarm. Ohne künstliche Zusatzstoffe, vegan und gesund.
- **BESCHAFFENHEIT:**
Rosige, zarte Fruchtstücke mit weicher Textur, die leicht zerfällt.
- **VERWENDUNGSEMPFEHLUNG:**
Alle Gerichte, bei denen die Jackfruit gezupft wird wie z.B. Pulled „Pork“, Gyros, Tacos oder auch auf Pizza.
- **ZUTATEN:**
Jackfrucht, Wasser, Meersalz, Limettensaft*.*

* Kontrolliert biologischer Anbau



gezupft

NETTOGEWICHT:	2800 g
ABTROPFGEWICHT:	1700 g
VERPACKUNG:	3100 ml Dose
VERPACKUNGSEINHEIT:	3 Dosen je Karton
LAGENFAKTOR:	9 Kartons je Lage
PALETTENFAKTOR:	72 Karton je Palette
MINDESTHALTBARKEIT:	24 Monate ab Produktion

Detaillierte Infos finden Sie bei uns online:

WWW.PAULMMUELLER.DE (Produkte/Gemüse/Jackfruit)



Oder melden Sie sich bei Interesse direkt bei Fabian Kretschmer -

TEL. +49 (0)89 613868-27



TRENDFOOD! VEGAN, BIO UND LECKER.

JETZT NEU IM SORTIMENT!