



Açaí-Beere

Herkunft Brasilien (Amazonas-Regenwald)

BRIX | 4
(+/-2)

SÄURE	<div style="width: 10%;"></div>
BITTERKEIT	<div style="width: 15%;"></div>
ZUCKER	<div style="width: 15%;"></div>
NACHGESCHMACK	<div style="width: 40%;"></div>
ERNTE	<div style="display: flex; justify-content: space-between; width: 100%;"> <div style="text-align: center;"> JAN FEB MAR APR MAI JUN </div> <div style="text-align: center;"> JUL AUG SEP OKT NOV DEZ </div> </div>
FARBE	Purpurschwarz
GESCHMACKSASSOZIATIONEN	Granatapfel, Litschi, Banane

Diese winzigen, purpurroten bis beinahe schwarzen Beeren stammen von einer eleganten, ausschließlich in Südamerika beheimateten Palme, die sumpfige Standorte bevorzugt. Am häufigsten findet man diese Bäume im Amazonasbecken, wo der artenreichste Wald der Erde gedeiht. In dieses einzigartige und herausragende Ökosystem begibt sich das Maison Ponthier auf der Suche nach erstklassigen Açaí-Beeren. Die Açaí-Beere wird hauptsächlich in der gesundheitsbewussten Ernährung in „Acai Bowls“ und Smoothies benutzt. Sie begeistert Foodies und Veganer in frischen und ausgewogenen Zubereitungen.



❄️ GEFROREN

Püree 1kg

Bei -18°C lagern. 30 Monate haltbar ab Produktionsdatum. Nach dem Auftauen bei +2°C +4°C aufbewahren und **innerhalb von 15 Tagen verbrauchen**. Für eine optimale Qualität im Kühlschrank 24 bis 48 Stunden auftauen lassen. Nach dem Auftauen nicht erneut einfrieren.



💧 GEKÜHLT

Püree 1kg

Bei +2°C/+6°C. **9 Monate** haltbar ab Produktionsdatum. Nach dem Öffnen unbedingt im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von **12 Tagen** verbrauchen.