



Aprikose Bergeron

Herkunft Frankreich (Rhonetal)

BRIX (+/-2) | 21,5

SÄURE	<div style="width: 20%;"></div>
BITTERKEIT	<div style="width: 10%;"></div>
ZUCKER	<div style="width: 35%;"></div>
NACHGESCHMACK	<div style="width: 40%;"></div>
ERNTE	<div style="display: flex; justify-content: space-between; width: 100%;"> JANFEBMARAPRMAIJUN </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; width: 100%;"> JULAUGSEPOKTNOVDEZ </div>
FARBE	Orange
GESCHMACKSASSOZIATIONEN	Gelbe paprika, Mango, Bergamotte, Mandel

Das Département Rhône ist traditionell ein wichtiger Lieferant von Aprikosen. Das Maison Ponthier hat dort die Aprikose „Bergeron“ ausgewählt, die ursprünglich aus dem Rhonetal stammt - für diese Sorte das Terroir schlechthin. In der Tat war es ein gewisser Herr Bergeron, der der gleichnamigen Sorte am Mont d'Or bei Lyon in der Zeit zwischen den beiden Weltkriegen ihren Namen gab. Diese hat sich perfekt an die sonnigen Schwemmterrassen der Rhône angepasst und profitiert von Lehmboden und Bewässerungsanlagen, die es den Aprikosenbäumen ermöglichen, die schönsten und aromareichsten Früchte auszubilden. Die Besonderheit der Sorte „Bergeron“ liegt darin, dass sie Aprikosen von exzellenter Geschmacksqualität liefert - säuerlich, fleischig, aromareich, weich und duftend. In den Obstgärten unserer Partnerproduzenten erfolgt die Ernte komplett von Hand und in mehreren Durchgängen. Dies ermöglicht uns, nur Früchte mit optimalem Reifegrad und genügend Fruchtsüße zu verwenden.

Photo fruit © Mathilde de l'Écartais



❄️ GEFROREN

Püree 10kg

Püree 1kg

Coulis 500g

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

Coulis 1kg

Coulis 250g

Bei +2°C/+6°C. **15 Monate** haltbar ab Produktionsdatum. Nach dem Öffnen unbedingt im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von **12 Tagen** verbrauchen.