



Banane

Herkunft Ecuador

BRIX (+/-2) | 27

SÄURE	_____
BITTERKEIT	_____
ZUCKER	_____
NACHGESCHMACK	_____
ERNTE	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="text-align: center;"> <input type="checkbox"/> JAN <input type="checkbox"/> JUL </div> <div style="text-align: center;"> <input type="checkbox"/> FEB <input type="checkbox"/> AUG </div> <div style="text-align: center;"> <input type="checkbox"/> MAR <input type="checkbox"/> SEP </div> <div style="text-align: center;"> <input type="checkbox"/> APR <input type="checkbox"/> OKT </div> <div style="text-align: center;"> <input type="checkbox"/> MAI <input type="checkbox"/> NOV </div> <div style="text-align: center;"> <input checked="" type="checkbox"/> JUN <input checked="" type="checkbox"/> DEZ </div> </div>
FARBE	Beige
GESCHMACKSASSOZIATIONEN	Passionsfrucht, Mango, Kokosnuss, Milkschokolade

Das **Maison Ponthier** bezieht seine Bananen aus Ecuador, da sich das tropische Klima des Landes ideal für den Anbau der Frucht eignet. Die Banane durchläuft 7 Reifestadien - diese Entwicklung ermöglicht es uns, vertraglich festzulegen, an welchem Punkt der Reife wir die Frucht kaufen, um seine Textur und Farbe zu bewahren. So findet sich im Bananen-Püree von PONTHER der köstlich-üppige, langanhaltend kräftige Geschmack der frischen Frucht. Das Bananen-Püree von PONTHER harmoniert perfekt mit anderen exotischen Früchten, ergänzt aber auch sehr gut rote und dunkle Früchte.



❄ GEFROREN

Püree 20kg

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. 15 Monate haltbar ab Produktionsdatum. Nach dem Öffnen unbedingt im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 12 Tagen verbrauchen.