



## Rote Bete 100%

Herkunft Frankreich

BRIX | 12  
(\*/-3)

SÄURE	<div style="width: 10%;"></div>
BITTERKEIT	<div style="width: 10%;"></div>
ZUCKER	<div style="width: 40%;"></div>
NACHGESCHMACK	<div style="width: 100%;"></div>
ERNTE	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div>JAN FEB MAR APR MAI JUN</div> <div>JUL AUG SEP OKT NOV DEZ</div> </div>
FARBE	Purpurviolett
GESCHMACKSASSOZIATIONEN	Rote johannisbeere, Grüner apfel, Rote fruchte, Himbeere

Die Rübe ist eine Gemüsepflanze, die wegen ihrer Wurzel angebaut wird. Sie stammt ursprünglich von den Mittelmeerküsten, wo sie noch immer wild wächst und sie sich vor langer Zeit nach Osten verbreitete. Populär wurde die Rübe erst Mitte des 19. Jahrhunderts, als Gemüsegärtner auf den Märkten eine Vielfalt verbesserten Saatguts fanden. Verschiedene Regionen Frankreichs bauen sehr schöne Rübensorten an. In der Region Rhône-Alpes hat das Haus PONTHER eine besonders hochwertige Sorte ausgewählt. Ihr Anbau wird durch ein Klima begünstigt, welches sich durch mäßige Feuchtigkeit, gute Sonneneinstrahlung und einen lockeren, frischen, tiefen und humusreichen Boden auszeichnet.



❄ GEFROREN

Püree 1kg

Bei -18°C lagern. 30 Monate haltbar ab Produktionsdatum. Nach dem Auftauen bei +2°C +4°C aufbewahren und **innerhalb von 5 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.