



Balser Schwarzekirsche 100%

Herkunft Deutschland

BRIX (+/-2) | 23

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-around;"> <div>JAN</div><div>FEB</div><div>MAR</div><div>APR</div><div>MAI</div><div>JUN</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div>JUL</div><div>AUG</div><div>SEP</div><div>OKT</div><div>NOV</div><div>DEZ</div> </div>
FARBE	Schwarzrot
GESCHMACKSASSOZIATIONEN	Kokosnuss, Himbeere, Erdbeere, Milchschokolade

Kirschen sind zwar in der gesamten Schweiz und Umgebung verbreitet, die schwarzen Kirschen aus Basel sind jedoch weltberühmt. Sie reifen an Hochstammbäumen, die die Landschaft der Region rund um Basel prägen. Das Maison Ponthier hat diese Sorte für sein Fruchtpüree ausgewählt, da sie einen herrlich süßen Fruchtgeschmack haben und mit einer leuchtend purpurroten Farbe glänzen.



❄️ G E F R O R E N

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.