



## Brombeere

Herkunft Serbien

BRIX (+/-2) | 20

SÄURE	<div style="width: 30%;"></div>
BITTERKEIT	<div style="width: 10%;"></div>
ZUCKER	<div style="width: 25%;"></div>
NACHGESCHMACK	<div style="width: 40%;"></div>
ERNTE	<div style="display: flex; justify-content: space-between; width: 100%;"> <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-between; width: 100%;"> <div>JUL</div><div>AUG</div><div>SEP</div><div>OKT</div><div>NOV</div><div>DEZ</div> </div>
FARBE	Schwarzrot
GESCHMACKSASSOZIATIONEN	Kokosnuss, Schwarze johannisbeere, Birne, Banane

Das Brombeer-Püree PONTHER wird aus Kulturbrombeeren hergestellt, welche süßer und weicher als wilde Brombeeren sind. Ausgesucht für ihren säuerlich-fruchtigen Geschmack, sind die im serbischen Flachland angebauten Brombeeren auch von gleichmäßigem Kaliber und weisen eine dunkle Farbe mit rubinroten Reflexen auf. Ausgereift sind die saftigen Beeren sehr empfindlich, so dass sie unser Partnerproduzent in mehreren Durchgängen von Hand erntet.



❄️ GEFROREN

Purée 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

Purée 1kg

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