



Schwarze Johannisbeere

Herkunft Frankreich (Burgund)

BRIX | 25,5
(+/-2)

SÄURE	<div style="width: 35%;"></div>
BITTERKEIT	<div style="width: 25%;"></div>
ZUCKER	<div style="width: 25%;"></div>
NACHGESCHMACK	<div style="width: 60%;"></div>
ERNTE	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> JANFEBMARABRMAIJUN </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> JULAUGSEPOKTNOVDEZ </div>
FARBE	Schwarz
GESCHMACKSASSOZIATIONEN	Heidelbeere, Rote johannisbeere, Birne, Walderdbeere

Die schwarze Johannisbeere von Maison Ponthier zeichnet sich durch ihre Herkunft aus dem Burgund aus. In dieser Region ist der Anbau von schwarzen Johannisbeeren eine echte Tradition. So gibt es im Burgund tatsächlich eine „Route du Cassis“, die sich durch das Herz der Hautes Côtes über Johannisbeerbefelder bis in Kunsthandwerksläden hinein schlängelt. Um eine optimale Qualität zu gewährleisten, werden die kleinen schwarzen Beeren ausgereift geerntet, nachdem sie die volle Junisonne genießen durften. Diese schwarze Johannisbeere zeichnet sich durch seine glatte und glänzende, tiefblaue bis schwarze Schale-, sowie durch sein besonders säuerliches und saftiges Fruchtfleisch aus.



❄ GEFROREN

Püree 10kg

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.