



Blutorange 100%

Herkunft Italien (Sizilien)

BRIX | 11
(+/-3)

SÄURE	<div style="width: 40%;"></div>
BITTERKEIT	<div style="width: 35%;"></div>
ZUCKER	<div style="width: 15%;"></div>
NACHGESCHMACK	<div style="width: 45%;"></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	Rouge orangé
GESCHMACKSASSOZIATIONEN	Banane, Rosa grapefruit, Tomate, Weiße schokolade

Die Blutorange ist eine Varietät der Frucht des Orangenbaums Citrus Sinensis mit dunkelrotem Fruchtfleisch. Hervorgerufen durch das Pigment Anthocyan, verfärbt sich die Frucht mit zunehmender Reife von der Schale bis ins Fruchtfleisch. Abgesehen von einigen kleinen roten Punkten auf der Schale sind Blutorangen von normalen Orangen nicht zu unterscheiden. Dank starker Temperaturschwankungen und intensiver Sonneneinstrahlung bringt das Klima auf Sizilien die besten Sorten von Blutorangen hervor. Das Maison Ponthier hat ausgewogene und aromareiche Orangen ausgewählt, die aus fruchtbarster Erde hervorgehen.



❄ 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.