



Heidelbeere

Herkunft Chile & Polen

BRIX (+/-2) | 20

SÄURE	_____
BITTERKEIT	_____
ZUCKER	_____
NACHGESCHMACK	_____
ERNTE	<input type="checkbox"/> JAN <input type="checkbox"/> FEB <input checked="" type="checkbox"/> MAR <input type="checkbox"/> APR <input type="checkbox"/> MAI <input type="checkbox"/> JUN <input type="checkbox"/> JUL <input type="checkbox"/> AUG <input type="checkbox"/> SEP <input type="checkbox"/> OKT <input type="checkbox"/> NOV <input type="checkbox"/> DEZ
FARBE	Nachtblau
GESCHMACKSASSOZIATIONEN	Passionsfrucht, Walderdbeere, Sauerkirsche, Zimt

Das Maison Ponthier hat eine Heidelbeer-Sorte ausgewählt, deren Geschmack aromatisch und leicht süß-säuerlich ist. Das saftig weiche Fruchtfleisch verleiht dem Püree von PONTHER seinen frischen, blumig-holzigen Geschmack. Der Duft der Heidelbeere und ihre blauschwarze Farbe sind charakteristisch für diese köstliche kleine Beere. Sie ist empfindlich und muss daher unbeschädigt und ohne Quetschungen von Hand ausgesucht und - häufig mit einem Spezialkamm - behutsam abgepflückt werden.



❄️ GEFROREN

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.