



Kokosnuss

Herkunft Südasien

BRIX (+/-2) | 30

SÄURE	_____												
BITTERKEIT	_____												
ZUCKER	=====												
NACHGESCHMACK	=====												
ERNTE	<table border="1"> <tr> <td>JAN</td><td>FEB</td><td>MAR</td><td>APR</td><td>MAI</td><td>JUN</td> </tr> <tr> <td>JUL</td><td>AUG</td><td>SEP</td><td>OKT</td><td>NOV</td><td>DEZ</td> </tr> </table>	JAN	FEB	MAR	APR	MAI	JUN	JUL	AUG	SEP	OKT	NOV	DEZ
JAN	FEB	MAR	APR	MAI	JUN								
JUL	AUG	SEP	OKT	NOV	DEZ								
FARBE	Weiß												
GESCHMACKSASSOZIATIONEN	Litschi, Ananas, Himbeere, Rote johannisbeere												

Das Kokosnuss-Püree von PONTHER ist eines der Highlights der Palette. Tatsächlich eignen sich ihre zahlreichen Geschmackseigenschaften sowohl für die Verkostung als auch für den Hausgebrauch: Köstlich süßer, einzigartig langanhaltender Geschmack, perfekte cremig-weiche, homogene Textur ohne Phasenverschiebung und makellos weiße Farbe.



❄️ GEFROREN

Püree 10kg & 20kg

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. **12 Monate** haltbar ab Produktionsdatum. Nach dem Öffnen unbedingt im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von **12 Tagen** verbrauchen.