



Kokosnuss

Herkunft Indonesien

BRIX | 14
(+/-2)

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												

Maison Ponthier bietet ein zweites Kokosnusspüree an, das eine besonders cremig-flüssige Konsistenz hat. Die Kokosnüsse werden in Indonesien auf Äquatorhöhe angebaut. Die Kokosnüsse, die für dieses Püree benutzt werden, müssen ein einwandfrei frisches und unbeschädigtes Fruchtfleisch haben. Mit seinem leckeren, lang anhaltenden Geschmack und seiner makellosen, schneeweißen Farbe begeistert dieses Püree die Liebhaber dieser Frucht.



❄️ G E F R O R E N

Püree 5kg 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.