



Cranberry

Herkunft Kanada

BRIX | 15
(*/-2)

SÄURE	<div style="width: 30%;"></div>
BITTERKEIT	<div style="width: 100%;"></div>
ZUCKER	<div style="width: 15%;"></div>
NACHGESCHMACK	<div style="width: 70%;"></div>
ERNTE	<div style="display: flex; justify-content: space-between; width: 100%;"> JANFEBMARAPRMAIJUN </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; width: 100%;"> JULAUGSEPOKTNOVDEZ </div>
FARBE	Weinrot
GESCHMACKSASSOZIATIONEN	Kaktusfeige, Sauerkirsche, Grüner apfel, Rote fruchte

Das Maison Ponthier hat eine Cranberry-Sorte aus Kanada ausgewählt, das neben den USA Heimatort dieser Frucht ist. Das Team von Ponthier hat einen Landwirtschaftsbetrieb nahe der Seen ausgewählt, damit die Cranberries von der Anwesenheit seiner besten Verbündeten profitieren kann: Sand, Wasser, Sonne und Kälte. So zeichnen sich die geernteten Früchte durch eine schöne rubinrote Farbe, sehr festes und dichtes Fruchtfleisch, leicht säuerlichen Geschmack und sehr fruchtiges Aroma aus.



❄ 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.