



Exotische Früchte

BRIX (+/-2) | 25

SÄURE	<div style="width: 40%;"></div>
BITTERKEIT	<div style="width: 10%;"></div>
ZUCKER	<div style="width: 25%;"></div>
NACHGESCHMACK	<div style="width: 100%;"></div>
FARBE	Tiefgelborange
GESCHMACKSASSOZIATIONEN	Himbeere, Birne, Bitterschokolade, Milkschokolade

Für die Zubereitung seines Exotische Früchte-Pürees und -coulis hat das Maison Ponthier vier Früchte vereint, die aus sorgfältig ausgewählten, ausschließlichen Herkunftsgebieten stammen: Flavicarpa-Passionsfrüchte aus Ecuador, Alphonso-Mangos aus Indien (Ratnagiri), Bananen aus Ecuador und Limetten aus Mexiko. In diesem Rezept finden sich die Geschmackseigenschaften jeder einzelnen Frucht wieder: Der feinsäuerliche Geschmack der Passionsfrucht, die Cremigkeit der Mango, der köstliche Duft der Banane - abgerundet mit dem säuerlichen Charakter der Limette.



❄️ GEFROREN

Püree 1kg

Coulis 500g

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

Coulis 1kg

Coulis 250g

Bei +2°C/+6°C. **15 Monate** haltbar ab Produktionsdatum. Nach dem Öffnen unbedingt im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von **12 Tagen** verbrauchen.