



Grüner Apfel Granny Smith

Herkunft Frankreich (Haute Provence)

GEFROREN

BRIX (+/-2) | 20

GEKÜHLT

BRIX (+/-2) | 21

SÄURE



BITTERKEIT



ZUCKER



NACHGESCHMACK



ERNTE



FARBE

Hellgrün

GESCHMACKSASSOZIATIONEN

Birne, Erdbeere, Gurke, Zimt

Das Maison Ponthier hat die spezifische Apfelsorte „Granny Smith“ ausgewählt, die auf 400 Metern Höhe am Fuße des Mont d’Or angebaut wird. Das Terroir der tiefen und fruchtbaren niederalpinen Lößlehm- und Schwemmböden, bieten ideale Bedingungen für den Obstbau. Nicht allzu kälteempfindlich, aber auch nicht komplett winterhart, braucht dieser Apfelbaum eine Kälteperiode, reagiert jedoch sensibel auf Frühjahrsfrost. Das sehr sonnige Klima im Südosten Frankreichs verleiht der Apfelsorte „Granny Smith“ seinen säuerlich-saftigen, aromatischen Charakter. Man erkennt „Granny Smith“ aus der Haute Provence an seinem kraftvollen Charakter: Festes, knackig-säuerliches Fruchtfleisch, eine dicke, glatte und glänzende Schale, ohne dunkle Flecken und von leuchtend grüner Farbe. Das Apfel-Püree von PONTHER setzt die Textur der Frucht, ihren süß-säuerlichen Geschmack nach Zitrusfrüchten und ihre Pflanzenaromen wunderbar um.



❄ GEFROREN

Püree 1kg

Bei -18°C lagern. 30 Monate haltbar ab Produktionsdatum.
Nach dem Auftauen bei +2°C +4°C aufbewahren und **innerhalb von 5 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.