



# Guave

Herkunft Südafrika

GEFROREN **BRIX** (+/-2) | 17,5

GEKÜHLT **BRIX** (+/-2) | 17

|                         |   |
|-------------------------|---|
| SÄURE                   | <div style="width: 10%;"></div>   |
| BITTERKEIT              | <div style="width: 20%;"></div>   |
| ZUCKER                  | <div style="width: 30%;"></div>   |
| NACHGESCHMACK           | <div style="width: 40%;"></div>   |
| ERNTE                   | <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div>JAN FEB MAR APR MAI JUN</div> <div>JUL AUG SEP OKT NOV DEZ</div> </div> |
| FARBE                   | Dunkellachsfarben   |
| GESCHMACKSASSOZIATIONEN | Mango, Passionsfrucht, Ananas, Banane   |

Das Maison Ponthier bezieht die Früchte zur Herstellung seines Fruchtpürees aus Südafrika. Zwar wächst die Guave in tropischem Klima sehr einfach, doch erfordert ihr Anbau ein umfangreiches Fachwissen, insbesondere wegen der Empfindlichkeit der Früchte. Die von Ponthier ausgewählten Guaven bieten saftig-säuerliches Fruchtfleisch, einen moschusartigen Duft sowie kraftvolle Frische.



❄ 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.