



## Kiwi aus Adour (g.g.A) 100%

Herkunft Frankreich (Vallée de l'Adour)

BRIX | 13  
(+/-3)

SÄURE	<div style="width: 20%;"></div>
BITTERKEIT	<div style="width: 20%;"></div>
ZUCKER	<div style="width: 10%;"></div>
NACHGESCHMACK	<div style="width: 60%;"></div>
ERNTE	<div style="display: flex; justify-content: space-between; width: 100%;"> <div style="text-align: center;"> <span>JAN</span> <span>FEB</span> <span>MAR</span> <span>APR</span> <span>MAI</span> <span>JUN</span> </div> <div style="text-align: center;"> <span>JUL</span> <span>AUG</span> <span>SEP</span> <span>OKT</span> <span>NOV</span> <span>DEZ</span> </div> </div>
FARBE	Hellgrün (mit Kernen)
GESCHMACKSASSOZIATIONEN	Passionsfrucht, Banane, Vanille

Als Reaktion auf die Philosophie der Produzenten, welche die französische Kiwi vor 30 Jahren im Département Landes hervorbrachten, hat sich das Maison Ponthier entschieden, nur die qualitativ herausragende „Kiwi de l'Adour“ zu verarbeiten. In der Tat wurde letztere mit dem Gütesiegel IGP ausgezeichnet, das mit seinen Richtlinien die hohe Qualität von landwirtschaftlichen Anbaumethoden, Geschmack und Rückverfolgbarkeit der Produkte garantiert. Das Terroir des Landes mit seinen reichhaltigen Böden und seinem milden ozeanischen Mikroklima verleiht den Früchten eine einzigartige Qualität. Sobald sie die Fabrik erreicht haben, werden die Kiwis manuell geschält, damit ihre geschmackliche Qualität erhalten bleibt. Durch diese Handhabung wird außerdem auch der bitter-säuerliche Geschmack im Mund unterdrückt.



❄️ G E F R O R E N

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.