



Zitrone 100%

Herkunft Südafrika

BRIX | 8
(+/-3)

SÄURE	<div style="width: 100%; height: 5px; background-color: yellow;"></div>
BITTERKEIT	<div style="width: 20%; height: 5px; background-color: yellow;"></div>
ZUCKER	<div style="width: 5%; height: 5px; background-color: yellow;"></div>
NACHGESCHMACK	<div style="width: 100%; height: 5px; background-color: yellow;"></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	Hellgelb
GESCHMACKSASSOZIATIONEN	Erdbeere, Yuzu, Mandarine, Minze

Das frische, ausgewogene und säuerliche Zitronenpüree aus dem Maison Ponthier bietet die einzigartige Textur der frischen Frucht. Ausschließlich erstklassige Früchte werden dafür ausgewählt, sorgfältig von Hand geschält und schließlich zu Püree verarbeitet. Unsere Zitrusfrüchte stammen aus Südafrika, wo sie in bewässerten Obstgärten gezüchtet werden. Diesem Ursprung verdanken sich die herausragende Qualität, das ausgeprägte Verhältnis von Säure zu Süße und der äußerst fruchtige Geschmack des Endprodukts.



❄ GEFROREN

Püree 10kg

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.