



Zitrone Saft 100%

Herkunft Italien (Sizilien)

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%;"> <div style="text-align: center;"> JAN FEB MAR APR MAI JUN </div> <div style="text-align: center;"> JUL AUG SEP OKT NOV DEZ </div> </div>
FARBE	Hellgelb
GESCHMACKSASSOZIATIONEN	Erdbeere, Yuzu, Mandarine, Minze

Der Zitronensaft vom Maison Ponthier, der aus der Filterung von Saft und Entfernung von Fasern hergestellt ist, zeichnet sich durch die hohe Qualität der von den Ponthier-Teams ausgewählten sizilianischen Zitronen. Im Mittelmeerraum fand der Zitronenbaum nämlich optimale Entwicklungsbedingungen.



❄ G E F R O R E N

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.