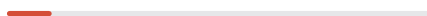


Litschi 100%

Herkunft Madagascar

BRIX | 17
(+/-3)

SÄURE



BITTERKEIT



ZUCKER



NACHGESCHMACK



ERNTE



FARBE

Hellbeige

GESCHMACKSASSOZIATIONEN

Himbeere, Kokosnuss, Quitte

Die vom **Maison Ponthier** ausgewählten Litschis wachsen auf alten Litschibäumen in der Gegend von Tamatave an der Ostküste der Insel. Die Erde von Tamatave eignet sich ausgezeichnet für die Litschikultur. Sie ist aufgrund des tropischen Klimas mit seinen starken Regenfällen während des Winters auf der Südhalbkugel und den ansonsten hohen Temperaturen orangefarben und sehr nährstoffreich. Nach der Ernte werden die Früchte nach einem strengen Auswahlverfahren sortiert. Sie werden sorgfältig mit der Hand geschält, damit die Qualität des saftigen und empfindlichen Fruchtfleisches mit seinen Rosen- und Muskataromen erhalten bleibt.



❄️ 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 15 Tagen verbrauchen**. Für eine optimale Qualität im Kühlschrank 24 bis 48 Stunden auftauen lassen. Nach dem Auftauen nicht erneut einfrieren.