



Mandarine 100%

Herkunft Italien (Sizilien)

BRIX | 11
(+/-3)

SÄURE	<div style="width: 20%;"></div>
BITTERKEIT	<div style="width: 20%;"></div>
ZUCKER	<div style="width: 20%;"></div>
NACHGESCHMACK	<div style="width: 35%;"></div>
ERNTE	<div style="display: flex; justify-content: space-between; width: 100%;"> <div style="text-align: center;"> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px;">JAN</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px;">JUL</div> </div> <div style="text-align: center;"> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px;">FEB</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px;">AUG</div> </div> <div style="text-align: center;"> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px;">MAR</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px;">SEP</div> </div> <div style="text-align: center;"> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px;">APR</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px;">OKT</div> </div> <div style="text-align: center;"> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px;">MAI</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px;">NOV</div> </div> <div style="text-align: center;"> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px;">JUN</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px;">DEZ</div> </div> </div>
FARBE	Hellorange
GESCHMACKSASSOZIATIONEN	Birne, Mango, Bitterschokolade, Anis

Die Mandarine ist nicht zu verwechseln mit der Clementine. Sie ist etwas säuerlicher, aber saftiger und aromatischer. In der Parfümeriebranche zählt Mandarinen-Essenz zu den Zitrusnoten mit frisch belebendem Charakter. Mandarinenbäume werden in allen Mittelmeerlandern angebaut. Die Früchte des Maison Ponthier stammen aber aus Sizilien. Dort findet man nämlich Mandarinen von höchster Qualität, die unter Achtung der lokalen Tradition produziert werden. Die sonnenverwöhnten Früchte haben besonders wohlschmeckendes Fruchtfleisch, ein ausgeprägtes Aroma, eine leuchtende Farbe und zeichnen sich durch ausgewogene Säure und leichte Bitterkeit aus. Dank dieser zahlreichen positiven Eigenschaften wurde die Mandarine aus Sizilien ausgewählt, die Projekte der Slow Food-Stiftung für Biodiversität zu illustrieren.



❄ 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.