



# Mango Alphonso 100%

Herkunft Indien (Ratnagiri)

BRIX | 17  
(+/-3)

SÄURE	<div style="width: 10%;"></div>
BITTERKEIT	<div style="width: 20%;"></div>
ZUCKER	<div style="width: 70%;"></div>
NACHGESCHMACK	<div style="width: 75%;"></div>
ERNTE	<div style="display: flex; justify-content: space-between; width: 100%;"> <span>JAN</span><span>FEB</span><span>MAR</span><span>APR</span><span>MAI</span><span>JUN</span> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; width: 100%;"> <span>JUL</span><span>AUG</span><span>SEP</span><span>OKT</span><span>NOV</span><span>DEZ</span> </div>
FARBE	Gelborange
GESCHMACKSASSOZIATIONEN	Passionsfrucht, Aprikose, Gelbe paprika, Kalamansi

**Für die Herstellung** dieses Mangopürees hat Maison Ponthier die renommierte Alphonso-Mango aus Ratnagiri ausgewählt. Die Mangos aus dieser Gegend haben den Ruf, die besten der Welt zu sein und die Alphonso-Mango ist die beliebteste unter den zahlreichen anderen Sorten. Das Küstengebiet von Ratnagiri garantiert dank der hohen Luftfeuchtigkeit und des sauren Felsbodens die ausgezeichnete Qualität der Früchte. Auf den Plantagen der Partner von Maison Ponthier werden die Mangobäume, sobald die Früchte so groß wie eine Weintraube sind, reichlich gewässert. Jeder Baum erhält täglich nahezu 50 l Wasser. Der Brixwert (Reifegrad) wird streng kontrolliert und nur vollreife Mangos werden geerntet. Die Früchte sind klein, mit hohem Zucker- und Pigmentgehalt, haben einen ausgeprägten Geschmack und sind fleischig und nicht faserig.



❄️ 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.