



Melone aus Quercy (g.g.A) 100%

Herkunft Frankreich (Quercy)

BRIX (+/-3) | 13,5

SÄURE	_____												
BITTERKEIT	_____												
ZUCKER	=====												
NACHGESCHMACK	=====												
ERNTE	<table border="1"> <tr> <td>JAN</td><td>FEB</td><td>MAR</td><td>APR</td><td>MAI</td><td>JUN</td> </tr> <tr> <td>JUL</td><td>AUG</td><td>SEP</td><td>OKT</td><td>NOV</td><td>DEZ</td> </tr> </table>	JAN	FEB	MAR	APR	MAI	JUN	JUL	AUG	SEP	OKT	NOV	DEZ
JAN	FEB	MAR	APR	MAI	JUN								
JUL	AUG	SEP	OKT	NOV	DEZ								
FARBE	Hellorange												
GESCHMACKSASSOZIATIONEN	Rote johannisbeere, Himbeere, Nektarine, Basilikum												

Die „Melon du Quercy“ verfügt über ein IGP-Gütesiegel, das das einzigartige Terroir von Quercy im Südwesten Frankreichs zur Geltung bringt. Für diese Zertifizierung muss der Anbau der Melonen äußerst strengen Richtlinien genügen. Insbesondere muss der Boden einen Tongehalt von mindestens 25% haben, der den Melonen den typisch kräftigen, moschusartigen Geschmack verleiht. Er muss außerdem nach einem Anbaujahr fünf Jahre ruhen und einen minimalen BRIX-Wert aufweisen. Der feine Geschmack der Melon du Quercy, ergibt sich auch aus der vollen Südlage der Felder und den kühlen Nächten in der Region, die vom mediterranen bzw. ozeanischen Klima beeinflusst sind. Die von Maison Ponthier verarbeiteten Melonen werden von Hand geerntet, um die Reife einer jeden Frucht sorgfältig einzuschätzen, bevor sie nach Kategorie sortiert und nach Kaliber, Gewicht und Größe bestimmt werden. Nur Melonen der ersten Kategorie, allgemein als „Tafelmelonen“ bekannt, werden, nachdem sie manuell in unseren Betrieben geschält wurden, für die Herstellung des Fruchtpürees von PONTHER berücksichtigt.

Photo fruit © Mathilde de l'Écartis



❄️ G E F R O R E N

Püree 5kg, 10kg

Püree 1kg

Bei -18°C lagern. 30 Monate haltbar ab Produktionsdatum.
Nach dem Auftauen bei +2°C +4°C aufbewahren und **innerhalb von 5 Tagen verbrauchen**. Für eine optimale Qualität im Kühlschrank 24 bis 48 Stunden auftauen lassen. Nach dem Auftauen nicht erneut einfrieren.