



# Sauerkirsche Oblacinska

Herkunft Serbien

BRIX (+/-2) | 26,5

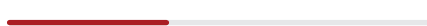
SÄURE



BITTERKEIT



ZUCKER



NACHGESCHMACK



ERNTE



FARBE

Rot

GESCHMACKSASSOZIATIONEN

Schwarze johannisbeere, Heidelbeere, Marone, Birne

Das Maison Ponthier hat hier die Sorte „Oblacinska“ ausgewählt, die in 400 Metern Höhe in Serbien angebaut wird. Sauerkirschbäume sind kleine, zerbrechliche Bäume, die ganz besonderer Pflege bedürfen. Die Kirschernte bei voller Reife muss daher manuell erfolgen. Diese Sorte bietet saftiges und besonders süß-säuerliches Fruchtfleisch. Auffällig ist auch die intensive, tief purpurrote Farbe.



❄️ GEFROREN

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.