



Papaya

Herkunft Costa Rica

BRIX | 15
(+/-2)

SÄURE	<div style="width: 30%;"></div>
BITTERKEIT	<div style="width: 10%;"></div>
ZUCKER	<div style="width: 40%;"></div>
NACHGESCHMACK	<div style="width: 100%;"></div>
ERNTE	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div>JAN</div><div>FEB</div><div>MAR</div><div style="background-color: #ccc;">APR</div><div>MAI</div><div>JUN</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div>JUL</div><div>AUG</div><div>SEP</div><div>OKT</div><div>NOV</div><div>DEZ</div> </div>
FARBE	Tieforange
GESCHMACKSASSOZIATIONEN	Ananas, Mango, Banane, Passionsfrucht

Die aus Mittelamerika stammende Papaya reift und gedeiht im feuchtheißen Klima der Tropen. Das Maison Ponthier hat eine Papaya aus Costa Rica mit festem orangefarbenem Fruchtfleisch ausgewählt, das sehr aromatisch und saftig, mild und relativ süß ist. Die Verarbeitung der empfindlichen Frucht erfordert viel Sorgfalt und Aufmerksamkeit. Ihre Empfindlichkeit ist der Grund dafür, dass die Papaya in Europa bislang wenig konsumiert wird.



❄️ 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.