



Passionsfrucht Flavicarpa

Herkunft Ecuador

BRIX (+/-2) | 21

SÄURE	<div style="width: 40%;"></div>
BITTERKEIT	<div style="width: 10%;"></div>
ZUCKER	<div style="width: 25%;"></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>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	Tiefgelborange
GESCHMACKSASSOZIATIONEN	Himbeere, Aprikose, Banane, Mango

Das Maison Ponthier garantiert die ausschließliche Herkunft aus Ecuador und die Verwendung einer einzigen Sorte (Flavicarpa) - dank der langjährigen Zusammenarbeit mit seinen Partnern. Um genau zu sein, stammen unsere Früchte hauptsächlich aus der Provinz Esmeraldaz an der Nordwestküste Ecuadors. Diese Region wird dank ihrer üppigen Vegetation und der glanzvollen Edelsteine, die die Spanier an diesem Ort vorzufinden hofften, auch „grüne Provinz“ genannt. Ihr Klima eignet sich ideal für den ganzjährigen Obstanbau, mit stabilen Temperaturen zwischen 21° und 25°C und besonders hoher Luftfeuchtigkeit. Fast täglich scheint in Esmeraldaz bei Tagesanbruch die Sonne; am Nachmittag und in der Nacht kommt es zu tropischen Regenfällen.



❄ GEFROREN

Püree 5kg, 10kg & 20kg 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 2,5kg 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.