



Birne Williams

Herkunft Frankreich (Haute Provence)

BRIX | 19
(*/-2)

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	Hellgelb												
GESCHMACKSASSOZIATIONEN	Sauerkirsche, Schwarze johannisbeere, Passionsfrucht, Heidelbeere												

Für die Herstellung von Birnen-Püree und -Coulis hat das Maison Ponthier die Sorte Williams ausgewählt. Sehr süß, zartschmelzend und saftig, setzt sie moschusartige Aromen frei, angereichert mit kleinen säuerlichen Nuancen. Die Textur des Pürees und Fonds von PONTHER gibt den körnigen Charakter ihres weißen Fruchtfleischs und ihren intensiven Duft perfekt wieder. Das Maison Ponthier bezieht seine Birnen von Obstbauern aus der Haute Provence, die einen umweltgerechten Obstanbau praktizieren, insbesondere durch die manuelle Ernte der vollreifen Früchte unter strengen Hygiene- und Lebensmittelbedingungen. Außerdem bieten die Böden der Haute Provence ein perfektes „Terroir“ für die Birnenbäume, welche fruchtbaren aber nicht feuchten Boden benötigen.



❄ GEFROREN

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 15 Tagen verbrauchen**. Für eine optimale Qualität im Kühlschrank 24 bis 48 Stunden auftauen lassen. Nach dem Auftauen nicht erneut einfrieren.



💧 GEKÜHLT

Püree 1kg

Coulis 1kg

Coulis 250g

Bei +2°C/+6°C. **15 Monate** haltbar ab Produktionsdatum. Nach dem Öffnen unbedingt im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von **12 Tagen** verbrauchen.