



Ananas

Herkunft Costa Rica

BRIX | 18
(+/-2)

SÄURE	<div style="width: 10%;"></div>
BITTERKEIT	<div style="width: 0%;"></div>
ZUCKER	<div style="width: 80%;"></div>
NACHGESCHMACK	<div style="width: 80%;"></div>
ERNTE	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <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-between;"> <div>JUL</div><div>AUG</div><div>SEP</div><div>OKT</div><div>NOV</div><div>DEZ</div> </div>
FARBE	Gelb
GESCHMACKSASSOZIATIONEN	Kokosnuss, Mango, Passionsfrucht, Yuzu

Seine Ananas bezieht das Maison Ponthier aus Costa Rica. Tatsächlich gedeiht die Ananas hauptsächlich in den warmen Gegenden der südlichen Erdhalbkugel. Der Anbau dieser exotischen Frucht erfordert einzigartiges Know-how: Die Pflanze muss im richtigen Moment befruchtet und geerntet werden, um den vollen Geschmack zu garantieren. Die von PONTHER verarbeitete Ananas vereint in sich viele Qualitätseigenschaften: Hoher Zuckergehalt, fehlende Säure, sonnengelbe Farbe, fruchtiger Geschmack und faserige Textur, die der frischen Frucht gleichkommt. Die für das Püree von PONTHER ausgesuchte Ananas wird in Grünanlagen angebaut, die Früchte werden von Hand geerntet.



❄️ GEFROREN

Purée 10kg

Purée 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

Purée 1kg

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