



Ananas Victoria 100%

Herkunft Insel La Réunion, Frankreich

BRIX | 18
(+/-3)

SÄURE	<div style="width: 20%;"></div>
BITTERKEIT	<div style="width: 0%;"></div>
ZUCKER	<div style="width: 70%;"></div>
NACHGESCHMACK	<div style="width: 60%;"></div>
ERNTE	<div style="display: flex; justify-content: space-between; width: 100%;"> JANFEBMARABRMAIJUN </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; width: 100%;"> JULAUGSEPOKTNOVDEZ </div>
FARBE	Gelb
GESCHMACKSASSOZIATIONEN	Kokosnuss, Mango, Passionsfrucht, schwarzer Sesam

Das Maison Ponthier hat sich regelrecht in die Victoria-Ananas verliebt, die als beste Ananas der Welt gilt. Diese Sorte, kleiner als die afrikanische und südamerikanische Ananas aber süß und fruchtiger, wurde 1668 auf Réunion aufgrund des heißen und feuchten Klimas eingeführt, dank dessen sie sich dort ideal weiterentwickeln konnte. Tatsächlich lässt sich die Ananas wegen ihrer empfindlichen Wurzeln einfacher in loser Erde anbauen. Die Victoria-Ananas, die zum wahrhaften Aushängeschild der Insel geworden ist, wird bei voller Reife gepflückt, wenn sie sich in goldener Farbe zeigt und ihr verlockendes Fruchtfleisch leuchtend gelb ist. Ihr durchschnittliches Längenmaß liegt nur bei 11,4 cm und ihr Durchmesser bei 8,8 cm.



❄ 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.