



## Kaktusfeige

Herkunft Mexiko

BRIX (+/-2) | 21

SÄURE	<div style="width: 10%;"></div>
BITTERKEIT	<div style="width: 0%;"></div>
ZUCKER	<div style="width: 80%;"></div>
NACHGESCHMACK	<div style="width: 70%;"></div>
ERNTE	<div style="display: flex; justify-content: space-between; width: 100%;"> <div style="text-align: center;"> <span>JAN</span> <span>FEV</span> <span>MAR</span> <span>AVR</span> <span>MAI</span> <span>JUIN</span> </div> <div style="text-align: center;"> <span>JUIL</span> <span>AOU</span> <span>SEP</span> <span>OCT</span> <span>NOV</span> <span>DEC</span> </div> </div>
FARBE	Violett (mit Kernen)
GESCHMACKSASSOZIATIONEN	Himbeere, Birne, Rote johannisbeere, Passionsfrucht

Es gibt verschiedene Arten von Kaktusblumen, die auch Kaktusfeigen genannt werden. Einige sind gelb, andere orange oder rot. Das Maison Ponthier hat eine Kaktusblume in ihrem Herkunftsland Mexiko ausgewählt, die dort auf der Staatsflagge prangt. Diese Kaktusblumen unterscheiden sich in der Tat durch ihren süßen Geschmack und die erstaunliche rubinrote Farbe ihres Fleisches. Die mexikanischen Kakteen sind auch am widerstandsfähigsten gegenüber Trockenheit. Die Pflanze weist lange Stängel in Schaufelform auf, die mit Stacheln übersät sind. In der Blütezeit bildet sie wunderschöne Blumen aus, die sich in ovale Früchte von 5 bis 10 cm Länge verwandeln.



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.