



Himbeere Willamette

Herkunft Serbien

BRIX | 10,5
(+/- 3)

SÄURE	<div style="width: 35%;"></div>
BITTERKEIT	<div style="width: 0%;"></div>
ZUCKER	<div style="width: 25%;"></div>
NACHGESCHMACK	<div style="width: 60%;"></div>
ERNTE	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="text-align: center;"> <p>JAN</p><p>JUL</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>FEB</p><p>AUG</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>MAR</p><p>SEP</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>APR</p><p>OKT</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>MAI</p><p>NOV</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>JUN</p><p>DEZ</p> </div> </div>
FARBE	Rot
GESCHMACKSASSOZIATIONEN	Kokosnuss, Passionsfrucht, Yuzu, Rote paprika

Das Maison Ponthier hat die Himbeersorte „Willamette“ aus Serbien sorgfältig unter Partnerproduzenten ausgewählt, deren Besonderheit darin liegt, dass sie ihre Felder auf 600 bis 1000 Metern Höhe bestellen. Diese bringen zwar einen geringeren Hektarertrag hervor, verfügen jedoch über einen ausgeprägten Geschmack mit mehr Säure und Aromen-, sowie über einen höheren Zuckergehalt. In der Tat verhindert der Anbau in Steillage Staunässe, was dem Himbeerstrauch hervorragend bekommt. Er verträgt nämlich keine Feuchtigkeit und gedeiht nur auf gut durchlässigem Boden. Um jegliche Bitternote herauszulösen, werden die Achäne bei der Herstellung des Pürees und Coulis entfernt, so dass dieses lediglich Fruchtfleisch enthalten werden.



❄️ G E F R O R E N

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.