



Roten Früchten

BRIX (+/-2) | 21

SÄURE	<div style="width: 20%; background-color: red;"></div>
BITTERKEIT	<div style="width: 0%; background-color: red;"></div>
ZUCKER	<div style="width: 35%; background-color: red;"></div>
NACHGESCHMACK	<div style="width: 45%; background-color: red;"></div>
FARBE	Tiefrot
GESCHMACKSASSOZIATIONEN	Rote bete, Kokosnuss, Mandel, Weiße chokolade

Das Rote Frucht-Püree und -coulis PONTHER setzen sich aus vier Fruchtarten zusammen, die mit größter Sorgfalt ausgewählt wurden. Die schwarze Johannisbeere stammt aus dem Burgund, wo ihr Anbau eine echte Tradition ist. Um optimale Qualität zu gewährleisten, werden die kleinen schwarzen Beeren vollreif geerntet, so dass man ein besonders säuerlich-saftiges Fruchtfleisch erhält. Unsere Himbeere „Willamette“ aus Serbien wird hingegen auf 600-1000 Metern Höhe angebaut, was ihr einen ausgeprägten, säuerlich-aromatischen Geschmack gibt. Das Rezept umfasst ebenfalls die Sauerkirsche „Oblacinska“, die dem Püree und den Coulis eine wunderbare Säure und eine schöne Farbe verleihen, sowie Erdbeeren der Sorten „Camarosa“ und „Senga Sengana“, Synonym für Süße und Frische.



❄️ GEFROREN

Püree 1kg

Coulis 500g

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.