



Rote Johannisbeere

Herkunft Polen

BRIX (+/-2) | 21,5

SÄURE	<div style="width: 35%;"></div>
BITTERKEIT	<div style="width: 25%;"></div>
ZUCKER	<div style="width: 30%;"></div>
NACHGESCHMACK	<div style="width: 60%;"></div>
ERNTE	<div style="display: flex; justify-content: space-between; width: 100%;"> <div style="display: flex; justify-content: space-between; width: 100%;"> JANFEBMARAPRMAIJUN </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; width: 100%;"> JULAUGSEPOKTNOVDEZ </div> </div>
FARBE	Leuchtendrosa
GESCHMACKSASSOZIATIONEN	Erdbeere, Kokosnuss, Himbeere, Rote bete

Die Johannisbeere stammt ursprünglich aus Mitteleuropa. Sie ist sehr widerstandsfähig gegenüber Kälte. Das Maison Ponthier bezieht die Früchte zur Herstellung von Johannisbeer-Püree aus Polen, dem nach Russland zweitgrößten Produzenten von roten Johannisbeeren. Die kleinen roten Beeren aus Polen sind besonders saftig und erfrischend, mit stark säuerlichem Geschmack. Außerdem werden die Fruchtkerne bei der Produktion von PONTHER-Fruchtpüree sorgfältig entfernt, so dass das Püree ausschließlich aus weichem Fruchtfleisch hergestellt wird und keinerlei Bitterkeit aufweist. Hervorzuheben ist auch die unwiderstehliche, leuchtend rosa Farbe des Johannisbeer-Pürees von PONTHER.



❄ 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.