



Weinbergpfirsich

Herkunft Frankreich (Rhonetal)

BRIX | 19,5
(* / -2)

SÄURE	<div style="width: 10%;"></div>
BITTERKEIT	<div style="width: 20%;"></div>
ZUCKER	<div style="width: 35%;"></div>
NACHGESCHMACK	<div style="width: 40%;"></div>
ERNTE	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="text-align: center;"> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px;">JAN</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px;">JUL</div> </div> <div style="text-align: center;"> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px;">FEB</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px;">AUG</div> </div> <div style="text-align: center;"> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px;">MAR</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px;">SEP</div> </div> <div style="text-align: center;"> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px;">APR</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px;">OKT</div> </div> <div style="text-align: center;"> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px;">MAY</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px;">NOV</div> </div> <div style="text-align: center;"> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px;">JUN</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px;">DEZ</div> </div> </div>
FARBE	Weinrot
GESCHMACKSASSOZIATIONEN	Erdbeere, Weiße schokolade, Rosmarin

Die Weinbergpfirsiche von PONTHER stammen aus dem Rhonetal in Frankreich. Der Weinbergpfirsich trägt zur gleichen Zeit Früchte wie der Weinstock. Im Hinblick auf Mehltaubefall bei Weinstöcken, begannen einige Winzer der Coteaux du Lyonnais, Pfirsichbäume zwischen ihre Weinstöcke zu pflanzen, um den Befall so früh wie möglich zu erkennen und zu bekämpfen. Die Pfirsichbäume tragen nur etwa 10 Tage lang Früchte. Die Ernte erfolgt bei dieser spätreifenden Sorte zu Saisonende, vollreif und von Hand. Die empfindlichen Früchte werden anschließend vorsichtig in die Fabrik befördert. Dann wird das Püree aus schönen violetten, weichfleischigen, aromatisch-zartschmelzenden Pfirsichen hergestellt.



❄️ G E F R O R E N

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.