



Erdbeere

BRIX (+/-2) | 18

SÄURE

BITTERKEIT

ZUCKER

NACHGESCHMACK

ERNTE JAN FEB MAR APR MAI JUN

JUL AUG SEP OKT NOV DEZ

FARBE Hellrot

GESCHMACKSASSOZIATIONEN Weisser pfirsich, Tomate, Passionsfrucht, Yuzu

Da die Erdbeeren bei der Herstellung des Pürees von ihren Achänen befreit wurden, enthält das Erdbeer-Püree von Maison Ponthier garantiert keine bittere Note und besticht durch seinen wunderbaren Duft und einen köstlich abgerundeten Geschmack „wie in alten Zeiten“. Seine Textur ist perfekt geschmeidig und homogen, seine Farbe hellrot - wie die fleischig-frische Frucht selbst. Ein Hochgenuss in Kombination mit Pfirsich-Püree, Tomaten-Püree, Passionsfrucht-Püree oder Yuzu-Püree von PONTHER.



GEFROREN

Purée 5kg, 10kg & 20kg Purée 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

Purée 2,5kg Purée 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.