



## Erdbeere Gariguette

Herkunft Frankreich (Lot et Garonne)

BRIX | 15,5  
(\* / -2)

SÄURE	<div style="width: 20%;"></div>
BITTERKEIT	<div style="width: 0%;"></div>
ZUCKER	<div style="width: 30%;"></div>
NACHGESCHMACK	<div style="width: 40%;"></div>
ERNTE	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div>JAN FEB MAR APR MAI JUN</div> <div>JUL AUG SEP OKT NOV DEZ</div> </div>
FARBE	Hellrot
GESCHMACKSASSOZIATIONEN	Weißer Pfirsich, Rhabarber, Yuzu

Die Gariguette-Erdbeeren aus dem Gebiet Lot et Garonne wurden vom Maison Ponthier aufgrund ihres intensiven Geschmacks und ihrer Ausgewogenheit zwischen Süße und Säure sowie ihrer satten roten Farbe ausgewählt. Diese Erdbeere liebt das typische Klima der Gegend, das gleichzeitig ozeanisch und mediterran geprägt ist. Dank dieses Klimas sind unsere Partner nicht nur die volumenmäßig größten Gariguette-Anbauer, sondern erö nen auch die Saison dieser edlen Erdbeere. Bei ihren Liebhaber ist sie für ihre längliche Form und ihre rot-orangene Farbe bekannt. Diese Erdbeere ist ein kulinarisches und wirtschaftliches Juwel des Gebiets und hat in ganz Frankreich einen guten Ruf.



❄ GEFROREN

Püree 10kg

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.