



Sudachi 100%

Herkunft Japan (Tokushima)

BRIX | 8
(*/-3)

SÄURE	<div style="width: 40%;"></div>
BITTERKEIT	<div style="width: 30%;"></div>
ZUCKER	<div style="width: 10%;"></div>
NACHGESCHMACK	<div style="width: 100%;"></div>
ERNTE	<div style="display: flex; justify-content: space-around; text-align: center;"> <div>JAN</div><div>FEB</div><div>MAR</div><div>APR</div><div>MAI</div><div>JUN</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; text-align: center;"> <div>JUL</div><div>AUG</div><div>SEP</div><div>OKT</div><div>NOV</div><div>DEZ</div> </div>
FARBE	Gelb
GESCHMACKSASSOZIATIONEN	Mango, Kokosnuss, gegrillter Fisch

Sudachis sind exotische Zitrusfrüchte mit grüner Schale und kräftigen, erfrischenden Aromen. Sie sind rundlich und mit einem Durchmesser von gerade einmal 4 cm sehr klein, dafür aber äußerst fleischig. Sudachis spielen seit jeher eine wichtige Rolle in der japanischen Küche. Sie werden hauptsächlich in Tokushima angebaut, wo das Maison Ponthier diese edlen Früchte mit Sorgfalt auswählt. Diese insbesondere für das Würzen von Fischgerichten oder die Zubereitung von Erfrischungsgetränken oder Sorbets benutzten Zitrusfrüchte verleihen Durstlöschern eine würzige und gänzlich ungewöhnliche Note.



❄ 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 500g

Bei +2°C/+6°C. 15 Monate haltbar ab Produktionsdatum. Nach dem Öffnen unbedingt im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 12 Tagen verbrauchen.