



Wassermelone 100%

Herkunft Spanien

BRIX | 9
(+/-3)

SÄURE	<div style="width: 10%;"></div>
BITTERKEIT	<div style="width: 0%;"></div>
ZUCKER	<div style="width: 25%;"></div>
NACHGESCHMACK	<div style="width: 25%;"></div>
ERNTE	<div style="display: flex; justify-content: space-between; width: 100%;"> <div style="width: 12.5%;">JAN</div> <div style="width: 12.5%;">FEB</div> <div style="width: 12.5%;">MAR</div> <div style="width: 12.5%;">APR</div> <div style="width: 12.5%;">MAI</div> <div style="width: 12.5%; background-color: #ccc;">JUN</div> <div style="width: 12.5%; background-color: #ccc;">JUL</div> <div style="width: 12.5%; background-color: #ccc;">AUG</div> <div style="width: 12.5%; background-color: #ccc;">SEP</div> <div style="width: 12.5%; background-color: #ccc;">OKT</div> <div style="width: 12.5%; background-color: #ccc;">NOV</div> <div style="width: 12.5%; background-color: #ccc;">DEZ</div> </div>
FARBE	Karminrot
GESCHMACKSASSOZIATIONEN	Melone, Erdbeere, Tomate

Das Maison Ponthier hat zur Herstellung seines Fruchtpürees die Sorten „Boston“ und „Ferway“ ausgewählt. Angebaut in den Regionen Murcia und Almeria in Südspanien, besitzen diese Sorten dank der spezifischen Eigenschaften von Boden und Klima einen hohen Zuckergehalt und eine besondere Süße. Die dritte wichtige Eigenschaft, die unsere Aufmerksamkeit erregt hat, ist das Erfrischungspotenzial der Frucht mit dem auffallend roten Fruchtfleisch. Sobald sie die Fabrik von Ponthier erreicht haben, werden die Wassermelonen sorgfältig von Hand geschält. Es ist eine anspruchsvolle und heikle Arbeit, die jedoch unerlässlich ist, um eine Qualität bieten zu können, die der frischen Frucht so nahe wie möglich kommt.



❄️ 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.