



Weißer Spargel 100%

Herkunft Frankreich (Aquitaine)

BRIX | 4
(+/- 3)

SÄURE

BITTERKEIT

ZUCKER

NACHGESCHMACK

ERNTE JAN FEB MAR APR MAI JUN

JUL AUG SEP OKT NOV DEZ

FARBE **Weiß**

GESCHMACKSASSOZIATIONEN **Olivenöl, Morcheln, Anis**

Der vom **Maison Ponthier** ausgewählte Spargel, der im Gebiet zwischen Adour und Médoc angebaut wird, ist außergewöhnlich gut. Das ozeanische Klima und der Sandboden eignen sich ausgezeichnet für den Spargelanbau. Der durchlässige Boden, der regelmäßig vom Regen befeuchtet wird, ist für sein Wachstum ideal und sorgt dafür, dass der Spargel in seinen kleinen Erdhügeln, die ihn vor der Sonne schützen, schön gerade heranwächst. Die Dunkelheit verleiht ihm sein perlmuttfarbened Aussehen, seinen delikaten Geschmack und sein absolut zartes Fruchteis. Er wird mit Hilfe eines Hohleisens handgeerntet.



GEFROREN

Püree 1kg

Bei -18°C lagern. 30 Monate haltbar ab Produktionsdatum.
Nach dem Auftauen bei +2°C +4°C aufbewahren und **innerhalb von 5 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. **9 Monate** haltbar ab Produktionsdatum.
Nach dem Öffnen unbedingt im Kühlschrank aufbewahren und **innerhalb von 12 Tagen verbrauchen**.