



Gelbe Paprika 100%

Herkunft Spanien

SÄURE	<div style="width: 10%;"></div>
BITTERKEIT	<div style="width: 10%;"></div>
ZUCKER	<div style="width: 30%;"></div>
NACHGESCHMACK	<div style="width: 100%;"></div>
ERNTE	<div style="display: flex; justify-content: space-between; width: 100%;"> <div style="text-align: center;"> JAN FEB MAR APR MAI JUN </div> <div style="text-align: center;"> JUL AUG SEP OKT NOV DEZ </div> </div>
FARBE	Leuchtendgelb
GESCHMACKSASSOZIATIONEN	Mango, Aprikose, Wilde Yuzu, Passionsfrucht

Der Begriff „Paprika“ bezieht sich zugleich auf die Frucht und auf die Pflanze. Paprika ist für seine strahlende Farbe und das zarte, aromatische, süßlich-saftige Fruchtfleisch bekannt. Während sie reift, wird die gelbe Paprika rot. Da sie großer Hitze und Sonneneinstrahlung bedarf, schätzt die Sorte, die für das Püree von PONTHIER ausgewählt wurde, insbesondere Regionen mit sehr feuchten und durchlässigen Böden. Diese produzieren naturgemäß kräftiges und großes Gemüse.



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.