



Yuzu 100%

Herkunft Japan (Kochi)

BRIX (+/-3) | 6,5

SÄURE	—————												
BITTERKEIT	—————												
ZUCKER	—————												
NACHGESCHMACK	—————												
ERNTE	<table border="1"> <tr> <td>JAN</td><td>FEB</td><td>MAR</td><td>APR</td><td>MAI</td><td>JUN</td> </tr> <tr> <td>JUL</td><td>AUG</td><td>SEP</td><td>OKT</td><td>NOV</td><td>DEZ</td> </tr> </table>	JAN	FEB	MAR	APR	MAI	JUN	JUL	AUG	SEP	OKT	NOV	DEZ
JAN	FEB	MAR	APR	MAI	JUN								
JUL	AUG	SEP	OKT	NOV	DEZ								
FARBE	Strohgelb												
GESCHMACKSASSOZIATIONEN	Weisser pfirsich, Erdbeere, Ananas, Minze												

Ursprünglich stammt die Yuzu aus den Gegenden oberhalb des Flusses Yangzi Jiang in China und breitete sich vor 1300 Jahren nach Japan aus. Japan ist heute der größte Produzent und Konsument von Yuzu. Geografie und starke Temperaturunterschiede machen die japanische Yuzu zu der Aromatischsten überhaupt. Die regenreichen, sonnenarmen Bergregionen des Landes, sind für ihren Anbau ideal geeignet. Durch ihren geringen Ertrag und den Anbau, der anspruchsvoller ist als bei allen anderen Zitrusfrüchten, ist die Yuzu wenig verbreitet. Ihre Seltenheit steigert ihren Wert. Sehr begehrt ist sie wegen ihres kräftigen Aromas und Geschmacks. Die kostbare Zitrusfrucht mit ihrem fruchtig-intensiven Charakter, verströmt einen herrlichen Duft.



❄ 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.