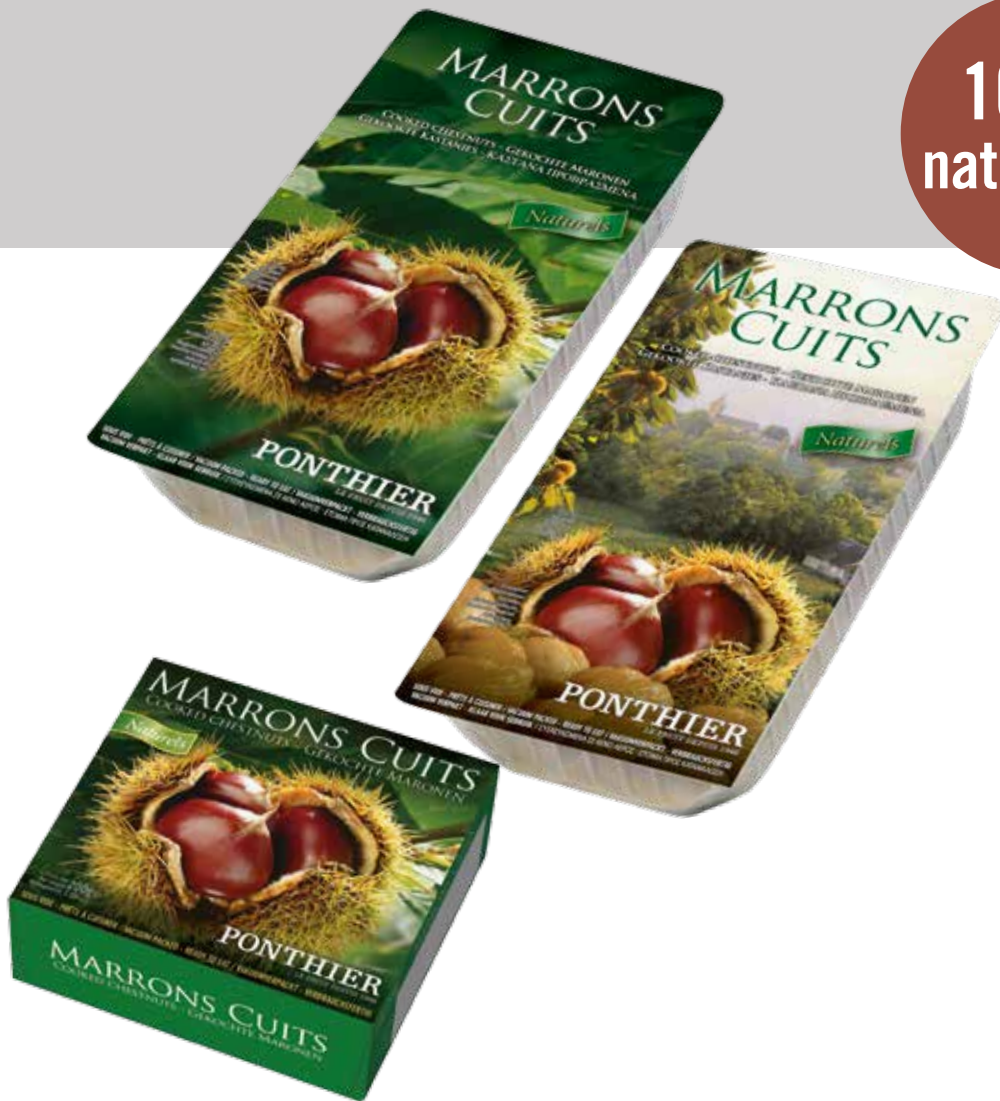


PONTHIER

LE FRUIT DEPUIS 1946

Der Erfinder der naturbelassenen,
im Vakuum gegarten Maronen

100%
natürliche



Die Spezialitäten PONTHER

Der Erfinder der naturbelassenen, im Vakuum gegarten Maronen

35 Jahre Erfahrung

Die perfekte Kontrolle der Lieferkette

Die natürliche Schälmethod über Feuer

Der ständige Produktionsprozess

Die Beibehaltung des authentischen Geschmacks der Frucht

Keinerlei Zusätze

Die Zertifizierung nach den IFS-Normen (höhere Stufe) und BRC-Normen (Grad A)



PONTHIER

LE FRUIT DEPUIS 1946

Im Herzen des Limousins, des Gebiets schlechthin für Kastanienbäume, wurde die Leidenschaft der Maronen für Maison PONTHER geboren. Heute von den größten Köchen und der Öffentlichkeit als Maßstab für Qualität der naturbelassenen, im Vakuum gegarten Maronen anerkannt, hat sich Maison PONTHER seit seiner Gründung einem hohen Niveau von der Auswahl der Frucht bis zu ihrem Vertrieb verschrieben.

I Die Geschichte eines Vermächtnisses

Die Anerkennung, die heute dem Namen PONTHER zuteil wird, ist das Ergebnis des Know-hows, das der Gründer André Ponthier hinterlassen hat. Verliebt in den Früchten aus Corrèze, Wiege der Plantagen von Kastanienbäumen, hat André Ponthier die im Vakuum gegarten Maronen zu seiner Spezialität entwickelt. In aller Vertrautheit, in seiner Küche, entwickelt er eine exklusive Herstellungstechnik von Maronen. Nach abschließenden Versuchen entscheidet er sich dazu, sie im großen Umfang herzustellen. Es ist dieses Erbe, das Yves Ponthier, sein Sohn, zu bewahren und zu entwickeln wusste, um daraus die in der Welt führende Marke zu machen, wie von Köchen gefordert.

I Die Kontrolle der Lieferkette

Um eine geschmacklich konstante Qualität zu garantieren, hat Maison Ponthier bereits zu Beginn **ein Vertrauensverhältnis mit zugelassenen Produzenten aufgebaut**, die einem sehr strengen Pflichtenheft und **einer vollständigen Nachverfolgung des frisch gekauften und transportierten Produkts unterliegen**. So wählt Maison PONTHER Zutaten hoher Qualität direkt in Frankreich, Spanien und Portugal, die verschiedenen Auswahlkriterien entsprechen (Vielfalt, Klima, Höhe, Terroir). **Die Maronen werden per Hand in ihren schützenden Schalen gepflückt, die optimale Transportbedingungen auf ihrem Weg in die sich in Objat in Corrèze befindliche Produktionsstätte garantieren**. Jeder Versand ist einer doppelten Qualitätskontrolle (Herkunft, Ursprung, Sorte, Hygienestatus) unterworfen, die bei der Abfahrt vom Hain und bei der Ankunft in der Produktionsstätte durch den Qualitätsservice vorgenommen wird.



Die Maronen, Synonym für Gourmandise!

Die Maronen sind zart und lecker sowie leicht süß und können daher besonders gut naturbelassen verascht werden, zum Aperitif, als Salat, als Beilage zu Fleisch-, Wild- und Fischgerichten oder auch als Nachtisch. Die Maronen PONTHER sind als Ganzes zubereitet und behalten so ihre schöne Form, sie können innerhalb von einigen Minuten in der Mikrowelle oder im Wasserbad aufgewärmt werden.

Die Produktionserfahrung

Maison PONTHER hat einen ultra-modernen Maschinenpark gebaut, maßgeschneidert und von Experten gesteuert, die sich exklusiv der Vorbereitung von Maronen verschrieben haben. Ursprünglich von André Ponthier entworfen, ist die Produktionslinie konstanten Verbesserungen unterworfen, um das handwerkliche Know-how, die industrielle Leistung und die Produktqualität zu sichern. Zudem erfolgt die Produktion der Maronen Ponthier nach einem in Frankreich einzigartigen ständigen Prozess vom Schälen bis zum Vakuum garen. Es handelt sich um ein gänzlich natürliches Garen, ohne jegliche Zusätze (Farbstoffe, künstliche Aromen, Konservierungsmittel,...). Direkt nach ihrer Ankunft in der Vorbereitungsstätte werden die Maronen unter Feuer nach einer exklusiven Technik geschält. Danach werden sie erst von einer optischen Zelle, dann per Hand sortiert, im Vakuum gegart und verpackt, alles genau konform mit den Vorschriften der IFS-Zertifizierung (höhere Stufe) und BRC-Zertifizierung (Grad A).




Das Umweltverfahren

Aufgrund ihrer starken Verbundenheit mit der Natur in ihrem Gebiet hat Maison PONTHER in seinen Vorbereitungsprozess von Maronen ein Verfahren zum Erhalt der Umwelt oberhalb der europäischen Normen integriert. Das Unternehmen hat somit eine Sortierungs- und Bewertungskette für alle Abfälle, die durch die Vorbereitung seiner Maronen anfallen, entwickelt. Die Schalen, geräuchert, und Partikel werden erfasst und dann in Asche verwandelt zur Streuung und als Kompost in den Feldern. Die Gesellschaft hat in ihrer Produktionsstätte ebenfalls eine Reinigungsstation für Abwasser gebaut, die der einer Stadt mit 25.000 Einwohnern gleichwertig ist. Diese Station behandelt ebenfalls das benutzte, mit Stärke verunreinigte Wasser, damit ein sauberes Wasser wieder Platz in seinem natürlichen Umfeld findet.

Die gesundheitlichen Pluspunkte von Maronen

Dank ihrer vielen Nährstoffen haben Maronen viele positive Effekte auf die Gesundheit. Reich an langsamen Zuckern und an Fasern sind sie eine wunderbare Energiequelle. Die vielen mit ungesättigten Fettsäuren verbundenen Vitaminen B1, B2, C und E bringen anti-oxidierende Eigenschaften mit und spielen eine wichtige Rolle bei der Vorbeugung von Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Die starke Anwesenheit von Mineralien (Kalium, Phosphor und Magnesium) und von Spurenelementen (Eisen, Kupfer, Mangan) geben den Muskeln und dem Herzen wieder Tonus und helfen beim Kampf gegen Stress und Müdigkeit. Im Übrigen bleiben die Maronen der ideale Begleiter für Personen die keinen Gluten vertragen, und seine verschiedenen Arten der Zubereitung benötigen keine Fettzufuhr.



AUFMACHUNG			HALTBARKEIT
 200g Schachtel	 400g oder 500g Packungen	 Beutel mit 1kg	15 Monate bei Raumtemperatur (< 20 °C)
			Nach dem Öffnen sofort verwenden, da keine Konservierungsmittel enthalten sind