

FRÜCHTE, BÖDEN & MENSCHEN

histoire de fruit

Sizilien

Heimat der
Zitrusfrüchte

ERDBEERGUAVE
EXOTISCHE
FRISCHE

STACHELANNONE
FRUCHTFLEISCH
AUS MADAGASKAR

COCKTAILS
JOSEPH
TROTТА

1
NUMMER

Das Haus Ponthier

verfügt über einen 70jährigen Erfahrungsschatz und befindet sich im Département Corrèze im Südwesten Frankreichs, das sich durch eine üppige, grüne Landschaft und Obstgärten mit Äpfeln, roten Früchten und Kastanien auszeichnet. Das Versprechen des Hauses Ponthier ist es, das Beste aus der Natur anzubieten. Deshalb hat es die Auswahl der besten Herkunftsgebiete und Obstsorten in die Hände von Einkäufern gelegt, die nach dem Vorbild leidenschaftlicher Sammler die Welt bereisen und erkunden, um die besten Aromaprofile zu finden, die sich aus der Kombination von klar festgelegtem Boden, Sorten und Klima ergeben.

Diese Vorgehensweise trägt die Handschrift des Hauses Ponthier und ermöglicht es, einzigartige und ausdrucksstarke Geschichten aus dem Leben der Früchte zu erzählen.

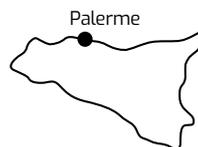
Der Qualitätsanspruch erstreckt sich auf alle Reifephasen der Früchte, die vollständig von den Experten aus dem Hause Ponthier überwacht werden: Köstliche, reine Aromen, vollreif geerntetes Obst und Gemüse, ein maßgeschneiderter und schonender Verarbeitungsprozess, genaue Rückverfolgbarkeit, naturbelassene Zusammensetzungen und einwandfreie Lebensmittelsicherheit. Das Angebot umfasst hauptsächlich gekühlte und tiefgefrorene Frucht- und Gemüsepürees, Fonds, tiefgefrorene Früchte und die beliebten vakuumgegarteten Maronen für süße und salzige Anwendungen sowie Getränke.

Indem das Haus Ponthier mit seinen Partnern die Geschichte jeder Frucht teilt, wird es zum Bindeglied zwischen den Produzenten, die das Land mit viel Stolz und Know-how bewirtschaften, und den Akteuren der Gastronomie, die auf der Suche nach außergewöhnlichen und authentischen Produkten sind.

Thierry Sibut

Präsident des Hauses Ponthier

Sizilien, Heimat der Zitrusfrüchte



Mit seinen von Bergen umgebenen Vulkanböden bietet Sizilien ein äußerst fruchtbares Terroir für den Zitrusanbau. Die Berge der Insel bestehen hauptsächlich aus tertiären Böden („Trubi“ oder „weißer Mergel“), die viel Kalk, feinen gelben Sand und Mineralien enthalten. Diese durchlässigen Böden sind die ideale Basis für Zitrusheine. Die Zitronen-, Orangen- und Grapefruitbäume tragen reichlich Früchte. Darüber hinaus finden sich in den Bergen zahlreiche kleine Bäche, die



den Boden regelmäßig speisen und den Anbau gesunder Bäume ermöglichen. Die dauerhafte natürliche Sonneneinstrahlung auf der Insel, unerlässlich für die gesunde Entwicklung der Zitrusfrüchte, trägt ebenfalls zu der hohen Qualität der sizilianischen Früchte bei. Die Zitronen-, Mandarinen-, Orangen-, Blutorange- und rosa Grapefruit-Pürees von Ponthier werden alle in 100 % Frucht angeboten und haben einen frischen, vollen Geschmack.



- 100 % ZITRONENPÜREE ***
- 100 % MANDARINENPÜREE ****
- 100 % ORANGENPÜREE**
- 100 % BLUTORANGENPÜREE ***
- 100 % ROSA GRAPEFRUITPÜREE**

Herkunft Italien (Sizilien)
Gekühlt (1 kg) oder tiefgefroren (1 kg) erhältlich
Haltbarkeitsdauer tiefgefroren: 30 Monate
Haltbarkeitsdauer gekühlt: 15 Monate

*Auch tiefgekühlt in 5kg Eimer verfügbar.

** Auch tiefgekühlt in 5 & 20kg Eimer verfügbar.



Ein Hauch Spanien

Im Tiefkühlsortiment von Ponthier gibt es drei neue Sorten Fruchtzucker aus Zitruschale zu entdecken: Zitrone, Orange und Limette. Eine attraktive, farbenfrohe Palette, die insbesondere zum Aromatisieren von Sorbets, Eis, Kleinkuchen und für süße oder herzhaft Dressings verwendet werden kann.

Joseph Trotta Frischekombi



Joseph Trotta, französischer Cocktailmeister und Gewinner der Internationalen Trophäe für Diät-Cocktails, hat vier neue Fruchtpüree-Mischungen für die Kollektion Ponthier 2019 kreiert, die in Cocktails, Mocktails und in jedem schmackhaften Frischgebäck Verwendung finden.

WAS IST DAS GEHEIMNIS EINER AUSGEWOGENEN GESCHMACKSKOMBINATION?

Es ist unerlässlich, die natürlichen Eigenschaften eines Produkts zu nutzen, um es vollständig zu verstehen; je mehr man diesen Grundsatz respektiert, desto näher kommt man der geschmacklichen

Ausgewogenheit. Man mischt nicht gegen die Natur einer Frucht, einer Gewürzpflanze oder eines Lebensmittels. Ich habe mehrere Arbeitsmethoden, von denen eine darin besteht, den Geschmack um zwei wichtige Produkte herum aufzubauen, die die Grundlage für die zukünftige Mischung bilden – und dann suche ich nach den Zutaten, die sie



Mojito

Mojito-Basis von Ponthier ist eine originalgetreue Wiedergabe des klassischen Rezepts, wie wir es kennen. Es besitzt die ganze Frische von Limette in Verbindung mit den klaren Noten von Minze, bietet viele Kombinationsmöglichkeiten – mit Mandarine, Passionsfrucht, grünem Apfel usw. – und eine Fülle von Anwendungsmöglichkeiten, insbesondere für Mousse, Granité oder Sorbet.

REZEPT

8 cl Mojito-Basis Ponthier
3 cl weißer kubanischer Rum
6 cl Mineralwasser

In einen mit Eis gefüllten Shaker gießen, umrühren und mit einem Zweig Minze und einer Scheibe Limette dekorieren.

Piña Colada

Ein exotische Genussfreude: Pina Colada-Püree von Ponthier passt auch zu anderen Geschmacksrichtungen wie Banane, Litschi oder Orange. Für alkoholische Varianten kann Rum in exotischen Mischungen durch Cachaça, Tequila oder Mezcal ersetzt werden. Diese Basis lässt sich auch für Eis, Cremespeisen, Macarons und andere Köstlichkeiten verwenden.

REZEPT

10 cl Pina Colada-Püree Ponthier
3 cl kubanischer oder weißer puertorikanischer Rum*

In die Rührschüssel des Mixers auf Eis gießen, einige Sekunden mixen und servieren.

**Tipp von Joseph: Einen gold- bis bernsteinfarbenen Rum mit holzigeren Aromen ausprobieren.*



nationen

begleiten. Ein einziger, manchmal ganz unerheblicher Bestandteil reicht aus, um die Geschmacksstruktur radikal zu verändern und das Rezept zu verfeinern; in der Suche nach diesem Element liegt das ganze kreative Interesse.

WELCHE GEWÜRZE ODER FRISCHEN KRÄUTER VERWENDEN SIE AM LIEBSTEN?

Ich arbeite von Natur aus mit allen Gewürzen und aromatischen Pflanzen – eine ständige Forschungsarbeit. Ich verfüge über eine sehr große Sammlung an Gewürzen, Pfeffersorten und speziellen Zutaten, die ich für

die Herstellung meiner Mischungen auswähle. Zu den Gewürzen, Pflanzen und Kräutern, die ich mag, zählen frische Galgantwurzel, Kurkuma, grüner Kardamom, Fenchelsamen, Orangenblüten... Zu den Gewürzkräutern: Alle Basilikumsorten (Zitronenbasilikum, Thai-Basilikum, violetter Basilikum, Genoveser...), glatte Petersilie, Zitronenthymian, Estragon, Zitronenverbene... und alle, die ich noch nicht kenne.

WAS SIND IHRE WICHTIGSTEN INSPIRATIONSQUELLEN?

In meinen Kompositionen fange ich den Moment ein; die Wahrheit

eines Moments muss im nächsten Moment unbedingt wieder in Frage gestellt werden. Märkte, Reisen, andere Kulturen und Begegnungen inspirieren mich. Früchte sind für meine Arbeit unerlässlich, ich widme ihnen einen großen Teil meines Schaffens. Über Interpretationen hinaus sind meine Mischungen kurze Geschmacksbeschreibungen, die jeder übersetzt und liest, wie er es für richtig hält.

WIE WÄHLEN SIE DIE PRODUKTE FÜR IHRE KREATIONEN AUS?

Egal welche Zutaten – sie müssen

von höchster Qualität sein. Abgesehen von einigen saisonalen Früchten arbeite ich hauptsächlich mit tiefgefrorenen oder gekühlten Fruchtpürees: Ihre Texturen eignen sich hervorragend für die Zubereitung von Getränken. Der Geschmack und die Farben werden sehr gut wiedergegeben. Dank Fruchtpürees kann ich Obstsorten verarbeiten, die durch ihre Form schwieriger zu verwerten sind: Kokosnuss, Passionsfrucht, Guave, Litschi, Kaktusfeigen, Granatapfel... Die Fruchtpürees von Ponthier sind Gewähr für höchste Qualität, eine wesentliche Garantie für den Erfolg meiner Kreationen.



Zitrusfrüchte Zitronenverbene

Die Verbindung von Zitrusfrüchte Zitronenverbene ist eine Mischung aus sizilianischer Mandarine, kalabrischer Bergamotte und Zitronenverbene. Dieses Püree von Ponthier ist ein echtes Konzentrat an mediterraner Frische und eignet sich ideal für delikate Cocktails. Zitronenverbene verströmt einen süßlich-blumigen Duft und bietet eine Vielzahl von einfachen und bewährten Variationen, serviert mit Mineralwasser, Limonade oder Zitronen-Soda. Für alkoholische Varianten bieten sich Gin, Wodka oder Champagner an. Und Süßschnäbeln läuft bei Sorbet, Marshmallows, Gelee oder Fond das Wasser im Mund zusammen!

SICILY SPLASH

10 cl Zitrusfrüchte-Zitronenverbene-Püree Ponthier
1 cl 100 % Limetten-Püree Ponthier
7 cl Indian Tonic Water
In ein zu 3/4 mit Eis gefülltes Glas gießen. Mit einer Scheibe Limette und zwei Blättern Zitronenverbene dekorieren.



Ananas Yuzu Kardamom

Die hochelegante Kombination aus Ananas, Yuzu und Kardamom zeigt eine herrliche Ausgewogenheit, bei der jede Frucht ihre Persönlichkeit einbringt. Dieses Püree von Ponthier wurde rund um die exotische Frische der Ananas entwickelt; Yuzu unterstreicht das Ganze und Kardamom steuert eine warme, leicht kampherhaltige Note bei. Für Cocktails, Eiscreme oder Cremespeisen... Und eine Geschmacksreise mit indischen, asiatischen oder nahöstlichen Anklängen.

SPICY JOE

8 cl Ananas-Yuzu-Kardamom-Püree Ponthier
3 cl 100 % Mandarinen-Püree Ponthier
5 cl Mineralwasser
In einen zur Hälfte mit Eis gefüllten Tumbler gießen. Sofort servieren.

MOJITO-BASIS PONTHIER (LIMETTE, MINZE, EXTRAKT VON GRÜNER MINZ, WASSER, REINER ROHRZUCKER)
PINA COLADA-PÜREE PONTHIER (ANANAS, KOKOCREME, REINER ROHRZUCKER)
ZITRUSFRÜCHTE-ZITRONENVERBENE-PÜREE PONTHIER (MANDARINE, BERGAMOTTE, ZITRONENVERBENE, REINER ROHRZUCKER)
ANANAS-YUZU-KARDAMOM-PÜREE PONTHIER (ANANAS, YUZU, KARDAMOM, REINER ROHRZUCKER)

*Tiefgefroren (1 kg)
Haltbarkeitsdauer tiefgefroren: 30 Monate*

Erdbeerguave Peau Rouge



Von der französischen Insel La Réunion brachten die Einkäufer aus dem Hause Ponthier diese köstliche kleine rote Frucht zurück, um sie in ein leckeres, gebrauchsfertiges Püree zu verwandeln. Die Guavenbeeren wachsen auf hübschen, 2 bis 3 Meter hohen Sträuchern, die in tropischen

Regionen, in den Bergen oder in warmen, gemäßigten Klimazonen gedeihen. Sie werden im Winter der Südhalbkugel (April bis Juli) geerntet, haben einen Durchmesser von etwa 2,5 cm und bei voller Reife eine rote, glatte und glänzende Haut. Ihr cremig-weißes Fruchtfleisch ist glatt, der einzigartige Geschmack erfrischend und süßlich-zart. Eine leichte Säure im Abgang erinnert an die Noten von hochwertigsten Orangen und Johannisbeeren. Erdbeerguaven-Püree von Ponthier bietet sich für eine Fülle appetitanregender Anwendungen an: Konfitüre,

Gelee, Sahne, Saft, Cocktails, Marinaden und Saucen... Und nicht zu vergessen: herrliche Sorbets! Nach der Vorbereitung werden die Guavenbeeren in einem geeigneten Herstellungsverfahren verarbeitet: Die Samen und andere ungenießbare Teile der Frucht werden extrahiert, das wichtige Fruchtfleisch bleibt erhalten. Die natürlichen roten Fruchtpigmente verleihen dem Püree eine leuchtend rosa Farbe. Dank der sanften Kurzzeiterhitzung bleibt der klare und zarte Geschmack der Frucht perfekt erhalten.



ERDBEERGUAVEN-PÜREE

Herkunft Frankreich (La Réunion)

Zusammensetzung: Erdbeer-Guave 90 %,

reiner Rohrzucker 10 %

BRIX-Wert: 20,5

Tiefgefroren (1 kg)

Haltbarkeitsdauer tiefgefroren: 30 Monate

75

Anzahl der Guavenbeeren,
die zur Herstellung
von 1 kg Püree (vor
Gewichtsverlust)
verwendet werden

INTERVIEW MIT JEAN-FRANÇOIS MARE SIHAYE, PRODUZENT VON GUAVENBÄUMEN FÜR MARTIN SALAZIE

INWIEFERN IST DIE HÖHENLAGE WICHTIG FÜR DEN ANBAU VON GUAVENBEEREN?

Unsere Guavenbäume müssen in mittleren Bergregionen zwischen 800 und 1000 Metern abgeerntet werden. Dank dieser Höhe ist die Frucht einer großen Temperaturspanne zwischen sonnigen Tagen und kühlen Nächten ausgesetzt. Dieses Phänomen beschleunigt die Produktion von Anthocyanen, dem natürlichen roten Pigment der Frucht, das ihr die schöne zinnoberrrote Farbe und die wunderbar säuerlichen Noten verleiht.

KANN DER ANBAU VON GUAVENBÄUMEN ALS WILDKULTUR BETRACHTET WERDEN?

Es ist gewissermaßen eine „wilde Kultur“, da wir nur eingreifen, um die Sträucher zu schneiden und somit die Ernte zu erleichtern. Jeder Produzent besitzt in der Regel 2 bis 3 Hektar Land, auf dem Guavenbäume wachsen.

WIE WERDEN DIE GUAVENBEEREN GEERNTET?

Die Ernte ist ein entscheidender Schritt, sie findet manuell in den kühlen Morgenstunden von 6 Uhr bis 11 Uhr statt (eine Ernte nach 11 Uhr würde die Früchte einer zu großen Hitze aussetzen). Unsere Anbaugelände liegen maximal 3 Stunden von unseren Werkstätten entfernt, so dass die Beeren sehr schnell dort ankommen, auf 4°C gekühlt und anschließend gewaschen und tiefgefroren werden. Durch diese logistische Organisation stellen wir sicher, dass die Früchte bis zur vollen Reife an den Bäumen reifen.

WOHER STAMMEN DIE FÜR DAS HAUS PONTHER GEERNTETEN GUAVENBEEREN?

Die Guavenbäume des Hauses Ponthier befinden sich auf der Plaine des Palmistes und im Cirque de Salazie, zwei einzigartigen Aussichtspunkten der Insel La Réunion!



Jean-François Mare
Sihaye, Produzent



Stachelannone

Fruchtfleisch aus Madagaskar

Auf Madagaskar gedeihen im Bezirk Vavatenina Stachelannonen, die fast das ganze Jahr über Früchte tragen, obwohl der Höhepunkt der Saison zwischen Juni und August liegt. Die Bäume produzieren ab dem dritten Jahr, der Ertrag steigt dann je nach Gegebenheiten von 50 auf 100 kg. Die Bäume benötigen einen reichhaltigen und durchlässigen Boden, ihre Wurzeln können bis zu einem Meter tief reichen. Der Anbau wird von Kleinbauern betrieben, die Plantagen umfassen maximal 100 Pflanzen. Stachelannonen-Püree von Ponthier wird aus

dem schmackhaften Fruchtfleisch hergestellt, das eine schöne weiße Farbe besitzt. Die raue, dornige Rinde der Stachelannone macht das Schälen für die spätere Verarbeitung zu Püree zu einem schwierigen technischen Unterfangen. Die ungenießbaren schwarzen Kerne werden vor der Verarbeitung entfernt. Anschließend wird das Fruchtfleisch gesiebt, kurzzeitig pasteurisiert, und es werden zehn Prozent reiner Rohrzucker zugegeben – für den Verzehr in der Küche sowie für Backwaren, Süßwaren, Konfitüren, Kekse und Cocktails.



STACHELANNONEN-PÜREE

Herkunft Madagaskar (Vavatenina)

Zusammensetzung: Stachelannone 90 %, reiner Rohrzucker 10 %

BRIX-Wert: 21

Tiefgefroren (1 kg)

Haltbarkeitsdauer tiefgefroren: 30 Monate



Von links nach rechts: Frau Fanjaline (Produzentin), Herr Dédé (Produzent) und Herr Jacquot (Lagerung)

INTERVIEW MIT FRAU FANJALINE UND HERRN DÉDÉ, STACHELANNONEN-PRODUZENTEN IN VAVATENINA.

WIE WÜRDEN SIE DEN GESCHMACK DER STACHELANNONE AUS MADAGASKAR BESCHREIBEN?

Die Stachelannonen-Sorte Annona Muricata hat einen untypischen Geschmack. Eine Kombination aus schöner Säure und einem feinsäuerlichen Charakter im Abgang, mit kräftigem Duft. Die Stachelannone ist rund um den Indischen Ozean sehr beliebt. Sie wird in Cocktails verwendet, in denen sie bis zu 20 % ausmacht und für ein kräftiges Aroma sorgt.

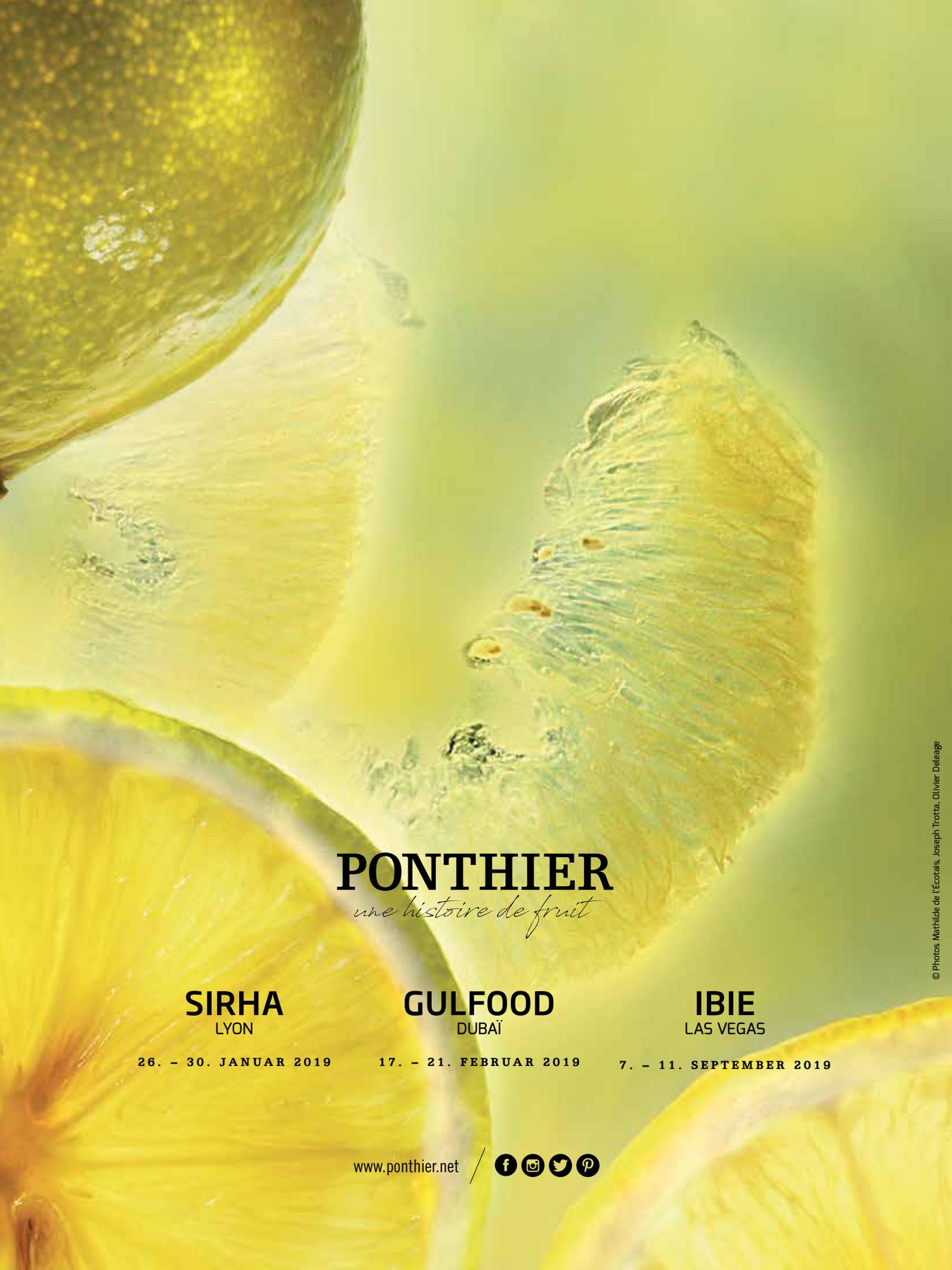
WIE IST DIE ZUSAMMENSETZUNG DES BODENS UND WAS SIND DIE KLIMATISCHEN BESONDERHEITEN IM BEZIRK VAVATENINA?

Der Boden von Vavatenina ist sowohl lehmreich als auch kontinuierlich wassergetränkt. Das Klima ist typisch für die Ostküste Madagaskars: heiß und regnerisch mit einer Durchschnittstemperatur von 24°C und einer Gesamtniederschlagsmenge von 2700 mm, gleichmäßig über das Jahr verteilt. Die höchste Luftfeuchtigkeit wird zwischen November und April gemessen. Es gibt 10 bis 12 Sonnenstunden pro Tag, wenn der Himmel nicht bewölkt ist.

WELCHE AUSWIRKUNGEN HABEN DIESE BESONDERHEITEN AUF GESCHMACK, FARBE UND TEXTUR DER FRUCHT?

Der Bezirk Vavatenia hat eine größere Sonneneinstrahlung als die anderen Inselregionen. Dies gibt unseren Stachelannonen einen süßeren, fruchtigeren Geschmack und einen Brix-Wert über 15 Grad. Die tiefen Baumwurzeln und die hohe Niederschlagsmenge sorgen für saftigeres Fruchtfleisch.





PONTHIER

une histoire de fruit

SIRHA
LYON

26. - 30. JANUAR 2019

GULFOOD
DUBAI

17. - 21. FEBRUAR 2019

IBIE
LAS VEGAS

7. - 11. SEPTEMBER 2019

www.ponthier.net

