

# PONTHIER

LE FRUIT DEPUIS 1946

## TIEFGEFRORENE FRUCHTPÜREES

EXOTISCHE FRÜCHTE



ANANAS



BANANE



KAKTUSFEIGE



KOKOSNUSS



EXOTISCHE FRÜCHTE



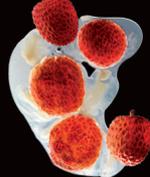
GUAVE



GRANATAPFEL



KIWI



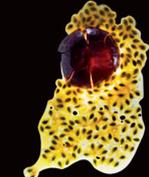
LITSCHI



\*MANGO

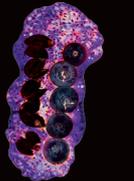


PAPAYA

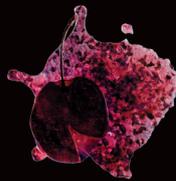


\*PASSIONSFRUCHT

ROTE FRÜCHTE



SCHW. JOHANNISBEERE



SCHWARZE KIRSCH



CRANBERRY



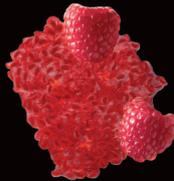
\*ERDBEERE



MARA DES BOIS ERDBEERE



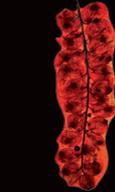
WALDERDBEERE



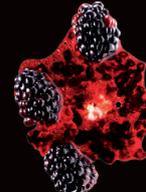
\*HIMBEERE



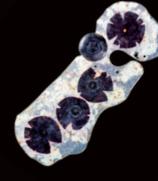
SAUERKIRSCH



ROTE JOHANNISBEERE



BROMBEERE



HEIDELBEERE



ROTE FRÜCHTE

FRÜCHTE AUS DEM OBSTGARTEN



APRIKOSE



FEIGE



MARONE



MELONE



MIRABELLE



WASSERMELONE



PFIRSICH



WEINBERGPFIRSICH



BIRNE



GRÜNER APFEL

ZITRUSFRÜCHTE



\*BERGAMOTTE



ZITRONE



LIMETTE



\*KALAMANSI



MANDARINE



ORANGE



BLUTORANGE



GRAPEFRUIT



\*YUZU



\* ERHÄLTICH ALS 100% FRÜCHTE, OHNE ZUCKERZUSATZ

# PONTHIER

LE FRUIT DEPUIS 1946

EINE NEUE  
VERPACKUNG:  
PORTIONIERBAR  
STAPELBAR  
DICHT



Der  
Geschmack  
frischer reif  
geernteter  
Früchte.

## DER GEBRAUCH

Das Püree ist eine „gebrauchsfertige Frucht“ mit unzähligen Möglichkeiten.

Zum Beispiel:

- für Eis und Sorbets
- für Nachspeisen (Fruchtmus, Fruchtschichten, Musmischungen, Cremespeisen etc.)
- in Cocktails (Mojitos, Margaritas, Daiquiris, Piña Coladas etc.), Obstsaften, Smoothies
- in Schokoladenspeisen (Füllungen) und Süßwaren (Fruchtpasten, Marshmallows etc.)
- bei der Zubereitung von süßen (Coulis) oder herzhaften Soßen

Rezepte und Tipps unter:

[www.lecoledespureesdefruits.com](http://www.lecoledespureesdefruits.com)

## TIEFGEFRORENE FRUCHTPÜREES

Das Haus Ponthier mit Sitz im Südwesten von Frankreich pflegt seit über 65 Jahren von Vater zu Sohn seine Liebe zu Früchten und traditioneller Verarbeitung.

## DAS FRUCHTPÜREE

Es wird auch „Fruchtmark“ genannt und besteht aus reifen geernteten, fein zerkleinerten Früchten, denen Zucker eventuell beigefügt wird (ca. 10 %) um die Oxydation zu verlangsamen, nachdem das Püree aufgetaut wird. Es ersetzt die frische Frucht und bietet so einfache Handhabung, Zeitersparnis, Produktsicherheit, Kostenkontrolle und eine gleichbleibende Qualität zu jeder Jahreszeit.

## UNSER KNOW-HOW

- Die Früchte werden in reifem Zustand bei unseren Partnerherstellern, die die strengen Anforderungen unseres Pflichtenheftes erfüllen, geerntet. Nach dem Transport in die Fabrik von Ponthier werden die Früchte zur Konservierung gelagert, um die jährliche Produktion in einer einzigartigen Rohstofflagerung von 5.700 Paletten zu gewährleisten.
- Je nach Bedarf werden die Früchte sortiert, das Fruchtfleisch zerkleinert, mit Zucker versetzt und verfeinert. Das Fruchtpüree wird anschließend flash-pasteurisiert, um Hygiene und Sicherheit zu gewährleisten und danach sofort gekühlt, um den Geschmack und die Farbe der frischen Frucht zu bewahren.

## UNSERE BESONDERHEIT

- Die Früchte: Auswahl der besten Sorten und Standorten, keine Assemblage, **Einkauf einmal pro Jahr zum Erntezeitpunkt** mit einem vertraglich garantiertem Grad Brix und **vollständige Analyse von Pestizidrückständen für jede Charge**.
- Das Verfahren: **keinerlei Zugabe von Zusatzstoffen** (Aromen, Farbstoffen, Verdickungsmittel), Kontrolle der Temperatur der Flash-Pasteurisierung für jede Frucht.
- Das Endprodukt: **Eine abschließende Verkostung jeder Charge** garantiert den Geschmack und die Farbe der frischen Frucht sowie eine dichte, glatte und homogene Struktur.
- Die Qualitätsgarantie: Engagement der Geschäftsführung und aller Teams, um die strengsten **IFS-Normen (oberes Niveau)/ BRC-Normen (Grade A)** einzuhalten und Lebensmittelsicherheit zu garantieren. Zertifizierungen Koscher / Halal.

Rezepte von Thierry Marx



Zarter Pistazienkeks & aufregende lebendige Erdbeere



Verfeinerte Birne Hélène



Knusperplättchen mit Passionsherz

Rezeptideen



Cocktail Caipirinha Maracuja



Grapefruit-Sorbet

## PACKAGING/Palettierung

PÜREE IN 1KG-SCHACHTELN		120 Kartons (720 kg) pro 80 x 120 Palette
		150 Kartons (900 kg) pro 100 x 120 Palette
PÜREE IN 10KG-EIMER		70 Eimer (700 kg) pro 80 x 120 Palette
		80 Eimer (800 kg) pro 100 x 120 Palette

## HALTBARKEIT

Bei - 18°C 30 Monate lang haltbar.
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 lang auftauen lassen.
Nach dem Auftauen nicht erneut einfrieren.

[www.ponthier.net](http://www.ponthier.net)