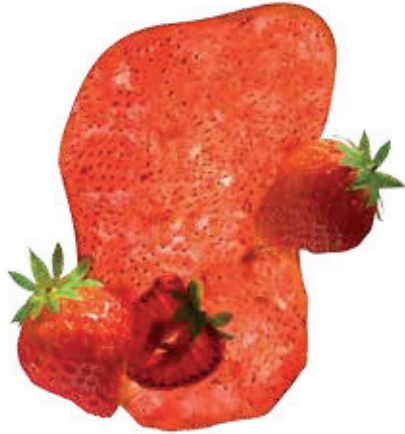


# PONTHIER

LE FRUIT DEPUIS 1946

## TIEFGEFRORENE FRUCHTCOULIS ❄️

TIEFGEFRORENE FRUCHTCOULIS / 500G



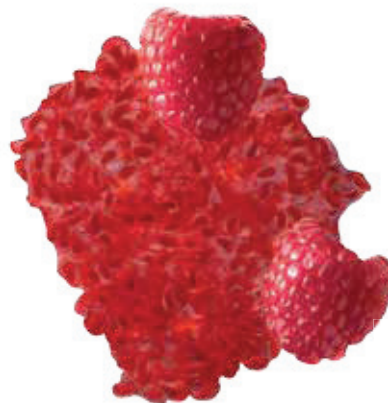
ERDBEERE



EXOTISCHE FRÜCHTE



MANGO



HIMBEERE



ROTE FRÜCHTE



APRIKOSE



# PONTHIER

LE FRUIT DEPUIS 1946

## TIEFGEFRORENE FRUCHTCOULIS

Das Haus Ponthier mit Sitz im Südwesten von Frankreich pflegt seit 70 Jahren von Vater zu Sohn seine Liebe zu Früchten und traditioneller Verarbeitung.



SOFTFLASCHE  
MIT SPITZEM  
AUSGUSS FÜR  
DEKORATIONEN

Wie ein  
selbstgemachtes  
Coulis mit frischen  
Früchten

### DIE VERWENDUNG

Zum Beispiel:

- zum Schichten von Desserts in Gläschen (Panacotta)
- als Guss für Eis und Sorbets
- zur Aromatisierung von Joghurts, Quarks und Frischkäse
- als Tellerdekoration
- als Soße für Obstsalate
- für kalte Suppen

### DIE FRUCHTCOULIS

- Eine Coulis besteht aus reifen geernteten, fein zerkleinerten Früchten, denen maximal 20 % Zucker beigefügt wird. Sie ist sofort gebrauchsfertig - und daher praktisch -, zu jeder Jahreszeit verfügbar, und bietet Produktsicherheit und Kostenkontrolle.
- Unsere Coulis unterscheidet sich vom Fruchtpüree durch einen höheren Zuckergehalt, wodurch sie direkt gebrauchsfähig ist. Sie unterscheidet sich vom Topping durch ihre Zusammensetzung und ihren natürlichen Geschmack.

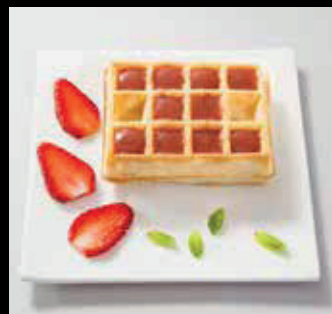
### UNSER KNOW-HOW

- Die Früchte werden in reifem Zustand bei 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. Die Fruchtcoulis 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, Verdickungsmitteln), 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.

Rezeptideen



#### PACKAGING / Palettierung

12 Flaschen  
von 500g pro  
Karton (6 kg)

Auf 80 x 120 Paletten

84 Kartons pro Palette (504 kg)

Auf 100 x 120 Paletten

112 Kartons pro Palette (672 kg)

#### HALTBARKEIT

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

Nach dem Auftauen bei +2°C/+4°C aufbewahren und innerhalb von fünf Tagen verbrauchen.

Für eine optimale Qualität im Kühlschrank 24 Stunden lang auftauen lassen.



+ Techniken im App Ponthier verfügbar



www.ponthier.net