

PONTHIER

LE FRUIT DEPUIS 1946

WIEDERVER-
SCHLISSBARER
DECKEL
GEBRAUCHSFERTIG



QUALITÄT UND
ZWECKMÄSSIGKEIT

GEKÜHLTE PÜREES UND COULIS

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. Dabei jedoch stets aufgeschlossen, neuen Innovationen und Ideen gegenüber, sodass man im Hause Ponthier 1998 zum ersten Mal ein Angebot an gekühlten Pürees und Coulis entwickelte und vorstellen konnte.

DER GEBRAUCH

DAS FRUCHTPÜREE ist eine „gebrauchsfertige Frucht“, welche als Zutat genutzt werden kann.

Zum Beispiel für:

- Cocktails, Obstsäfte, Smoothies...
- Nachspeisen (Fruchtmus, Fruchtschichten, Musmischungen, Cremespeisen etc.)
- Schokoladenspeisen (Füllungen) und Süßwaren (Fruchtpasten, Marshmallows etc.)
- Eis und Sorbets

DAS FRUCHTCOULIS kann wie ein fertiges Produkt verwendet werden.

Zum Beispiel für:

- Tellerdekoration
- Schichten von Glasdesserts (mit Panacotta, Joghurt, Quark, Frischkäse, Tiramisu etc.)
- Dips und Beilagen zu Obstspießen.

Rezepte und Tipps unter:

www.lecoledespureesdefruits.com

FRUCHTPÜREE UND COULIS

- Es wird auch „Fruchtmark“ genannt und besteht aus reifen geernteten, fein zerkleinerten Früchten, denen Zucker eventuell beigelegt wird (ca. 10 %). Beim Coulis liegt der Zuckerzusatz bei ca. 20 %.
- Die Pürees und Coulis ersetzen frische Früchte und bieten so einfache Handhabung, Zeitersparnis, Produktsicherheit, Kostenkontrolle und eine gleichbleibende Qualität zu jeder Jahreszeit.

UNSER KNOW-HOW

- Die Früchte werden in reifem Zustand bei Partnerherstellern, die die strengen Anforderungen unseres Pflichtheftes 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.
- Aufbewahrung im Kühlschrank: Das Produkt ist sofort ohne vorheriges Auftauen **gebrauchsfertig** und daher portionierbar zu verwenden.
- 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

PÜREES UND COULIS 1KG :	120 Kartons pro 100 x 120 Palette (720 kg)
Karton mit 6 x 1kg	90 Kartons pro 80 x 120 Palette (540 kg)
COULIS 250G :	184 Kartons pro 100 x 120 Palette
Karton 10 x 250g	138 Kartons pro 80 x 120 Palette

HALTBARKEIT

Bei +2°C/+6°C ein Jahr ohne zu öffnen haltbar.

Nach dem Öffnen unbedingt im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von drei bis fünf Tagen verbrauchen.

www.ponthier.net