

DER KÜHLBEREICH
PONTHIER
une histoire de fruit

P Ü R É E S • C O U L I S

DER MEHRWERT PONTHIER

une histoire de fruit

DER SCHUTZ DER GESCHMACKVOLLEN, GESUNDEN UND NACHHALTIGEN FRUCHT

ist die Mission von Ponthier und eine Inspirationsquelle für seine Mitarbeiter, Obstanbaubetriebe, Kunden und Partner, die mit der Leidenschaft für gute Ernährung und den Schutz der Natur einhergeht.

Die Mission von Ponthier beruht auf überzeugten, konzessionslosen Verpflichtungen, die aus seiner Geschichte und seinen neuen Ambitionen hervorgehen:

GESCHMACK

Offenbarung naturbelassenen Geschmacks

AGRARÖKOLOGIE

Entwicklung pflanzlicher und ethisch vertretbarer Sortimente

GASTRONOMIE

Pflege partnerschaftlicher Beziehungen zur Gastronomie

VERANTWORTUNG

Umsetzung eines anspruchsvollen, gemeinsamen CSR-Konzepts

VERPFLICHTUNG NR. 1 Naturbelassener Geschmack

Dabei handelt es sich in erster Linie um die Förderung einer Geschmackskultur, die auf den durch einen respektvollen Umgang mit der Umwelt entfalteten, naturbelassenen Geschmack der Frucht setzt. In diesem Sinne hegen wir den Anspruch, dass nur Früchte außerordentlicher Güteklasse reif gepflückt und in Betrieben in der Nähe der Anbaugebiete schnell und schonend verarbeitet werden.



VERPFLICHTUNG NR. 2 Das neue Gütesiegel PURE TRACE®

Diese Verpflichtung beruht auf schonenden Anbauverfahren und nachhaltigen Partnerschaften mit Anbaubetrieben zur Entwicklung pflanzlicher und ethisch vertretbarer Produktsortimente. Ponthier unterstützt die Akteure der Gastronomie in der Erfüllung der wachsenden Ansprüche der Verbraucher im Hinblick auf Transparenz und Informationen über die Zusammensetzung und Herkunft der Produkte. Mit seinem Gütesiegel PURE TRACE® setzt Ponthier in diesem Sinne neue, bahnbrechende Qualitätsmaßstäbe.



PURE : Das Gütesiegel PURE garantiert gesunde Produkte ohne Rückstände von Pestiziden dank verantwortungsvoller und nachhaltiger Anbauverfahren und die sorgfältige Analyse aller Obstlieferungen durch die Experten von Ponthier. Ab 2021 tragen 34 Geschmacksrichtungen das Gütesiegel PURE als Nachweis, dass sie frei von Pestizidrückständen sind (Bestimmungsgrenze von 0,01 mg/kg bei mehr als 610 analysierten Molekülen), und zwar unabhängig von ihrer Verpackung.

TRACE : Mit diesem Siegel wird die Rückverfolgbarkeit gewährleistet, um dem Angebot von Akteuren der Gastronomie einen Mehrwert zu verleihen und die Ansprüche der Verbraucher bezüglich der Produktherkunft zu erfüllen. Ponthier begann als erste Marke, durch die Kennzeichnung von Land, Anbaugbiet und Sorte eine anspruchsvolle Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten, und stärkt sie zusätzlich mit dem Gütesiegel TRACE sowie mit der Angabe des Anbau- und Erntebetriebs und der entsprechenden Ortschaft. Ab 2021 tragen 25 Geschmacksrichtungen das Gütesiegel TRACE, und zwar unabhängig von ihrer Verpackung.

EIN SORTIMENT VON GEKÜHLTEN PÜREES UND COULIS



PURÉES
PURE
TRACE

COULIS 250G

COULIS 1KG

PÜRÉE 1KG

PÜRÉE 2,5KG



Açaï-Beere	Brasilien (Amazoniasgebiet)	PURE				
Ananas	Costa Rica	PURE				
Ananas 100%	Victoria I Frankreich (La Réunion)	PURE TRACE				
Ananas Yuzu Kardamom NEW	Ananas, Yuzu, Kardamom					
Aprikose	Bergeron I Frankreich (Rhonetal)	TRACE				
Aprikose & Bergamotte						
Banane	Costa Rica	PURE				
Bergamotte 100%	Italien (Kalabrien)	PURE				
Birne	Williams I Frankreich (Haute Provence)	TRACE				
Blutorange 100%	Italien (Sizilien)	PURE TRACE ⁽¹⁾				
Brombeere	Serbien					
Cranberry	Kanada (Quebec)					
Erdbeere	Camarosa, Mara des Bois I Marokko, Frankreich	TRACE ⁽¹⁾				
Erdbeere	Gariguette I Frankreich (Lot-et-Garonne)					
Erdbeere	Mara des Bois I Frankreich (Rhonetal)	TRACE				
Erdbeere & Yuzu						
Exotische Früchte	Mango, Banane, Passionsfrucht, Limette					
Gelbe Paprika 100%	Spanien (Castilla La Mancha)					
Granatapfel	Turkei, Italien (Sizilien)					
Grüner Apfel	Granny Smith I Frankreich (Haute Provence)	TRACE				
Heidelbeere	Wilde, Zucht I Polen, Chile					
Himbeere	Willamette, Mecker I Serbien					
Himbeere	Willamette I Serbien					
Kaktusfeige	Mexiko	PURE				
Kalamansi 100%	Calamondin I Vietnam					
Kokosnuss	Indonesien	PURE				
Kokosnuss (Intense)	Sri Lanka	PURE				
Limette 100%	Mexiko	PURE				
Litschi	Madagascar	PURE TRACE				
Mandarina 100%	Italien (Sizilien)	PURE TRACE ⁽¹⁾				
Mango	Alphonso I Indien (Ratnagiri)					
Mango	Indien					
Mango & Kalamansi						
Melone aus Quercy mit g.g.A.-Siegel	Charentais Jaune I Frankreich (Quercy)					
Mirabelle aus Lorraine mit g.g.A.-Siegel	Frankreich (Lothringen)					



PURÉES
PURE
TRACE

COULIS 250G

COULIS 1KG

PÜRÉE 1KG

PÜRÉE 2,5KG



Mojito (Base) NEW	Limette, Minze				
Orange 100%	Italien (Sizilien)				
Passionsfrucht	Flavicarpa Ecuador	PURE			
Piña Colada NEW	Ananas, Kokosnuss	PURE			
Rosa Grapefruit 100%	Vereinigte Staaten (Texas)				
Rosafarbene Guave	Madagascar, Südafrika				
Rote Bete 100%	Frankreich	PURE TRACE			
Rote Früchte	Himbeere, Erdbeere, Sauerkirsche, Schwarzkirsche				
Rote Johannisbeere	Polen				
Rote Paprika 100%	Spanien (Castilla La Mancha)				
Roter Rhabarber	Frambosa Polen				
Sauerkirsche	Oblacinska Serbien				
Schwarze Johannisbeeres	Noir de Bourgogne, Black Down Frankreich (Burgund, Loiretal)	TRACE ⁽¹⁾			
Stachelannone NEW	Madagascar (Vavatenina)	PURE TRACE			
Sudachi 100% (500g)	Japan (Kôchi)	PURE TRACE			
Weißer Pfirsich	Frankreich (Rhonetal)	TRACE			
Weißer Spargel 100%	Frankreich (Aquitanien)	PURE			
Yuzu 100% (500g)	Japan (Kôchi)	PURE			
Zitrone 100%	Italien (Sizilien)	PURE TRACE ⁽¹⁾			
Zitrusfrüchte Zitronenverbene NEW	Mandarina, Bergamotte, Zitronenverbene				

Pürees

Fruchtgehalt mindestens 90% + maximal 10% reiner Rohrzucker

Coulis

Fruchtgehalt mindestens 80% + maximal 20% reiner Rohrzucker*

HALTBARKEIT

Bei +2°C/+6°C. **15 Monate (Fruchtpürees und -Coulis)** haltbar ab Produktionsdatum. Ausnahmen: Kokospüree, Melonenpüree, Püree aus Rosa-Grapefruit und 2-in-1 Coulis: 12 Monate / Püree aus Açai-Beeren und Gemüsepürees: 9 Monate. Nach dem Öffnen unbedingt im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 12 Tagen verbrauchen.

VERPACKUNG / PALETTIERUNG

Coulis in 250g-Beutel : 138 Kartons (345kg) pro 80 x 120 Palette - 196 Kartons (490kg) pro 100 x 120 Palette

Coulis in 1kg-Beutel : 90 Kartons (540kg) pro 80 x 120 Palette - 120 Kartons (720kg) pro 100 x 120 Palette

Pürees in 1kg-Beutel : 90 Kartons (540kg) pro 80 x 120 Palette - 120 Kartons (720kg) pro 100 x 120 Palette

Pürees in 2,5kg-Beutel : 48 Kartons (480kg) pro 80 x 120 Palette - 64 Kartons (640kg) pro 100 x 120 Palette

(1) Referenzen mit eingereichtem Antrag zur Erteilung des Gütesiegels TRACE * Mit Ausnahme des Coulis aus roten Früchten

REZEPTE & TECHNIKEN UNTER PONTHER.NET

Mehr als hunderte Rezepte ausschließlich von Experten im Bereich Patisserie, Bar und Gastronomie entwickelt

Techniken von Eis, Sorbets und Fruchtgelees für jede Geschmacksrichtung

MEHRERE ANSETZEN

Die Konditorware

Cremen, Confits, Gelees, Mousses, Emulsionen, Granités, Güsse, Coulis, Süßigkeiten, Sorbets, Eis...

Getränke

Cocktails, Mocktails, Smoothies, Säfte, Kaffees, Tees, Schokoladen, Biere, Milchshake, Lassis...

Küche

Tunken, Vinaigretten, Fleischbrühen, Bouillons, Würzstoff, Güsse, Lackierungen, Gelees, Füllungen, Suppen, Espumas, Sorbets, Coulis, Pürees, Risottos...

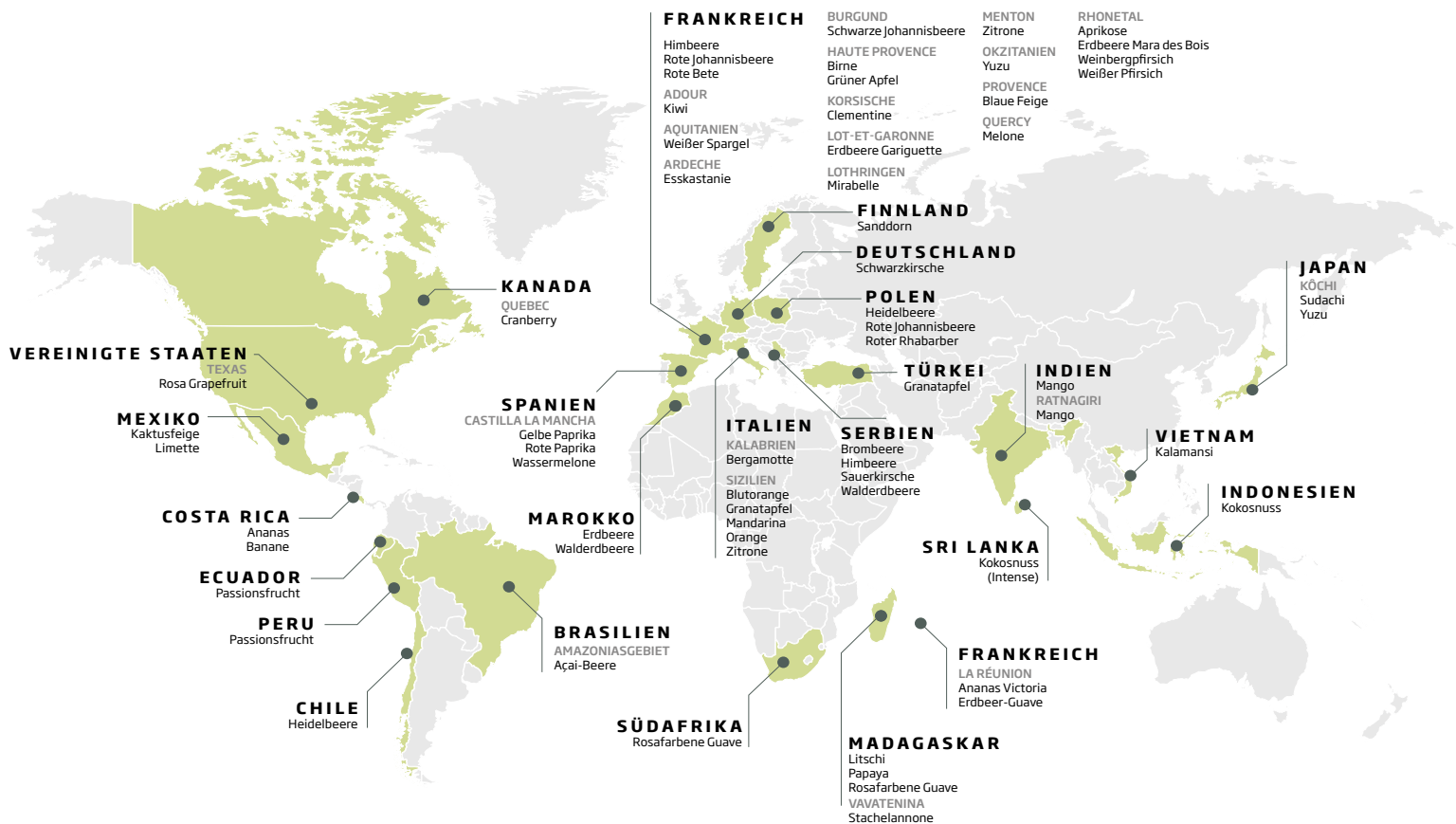


PONTHIER

une histoire de fruit

Die Nähe zu unseren Anbauregionen mit besonderen Klimabedingungen, erlesener Sortenvielfalt und einzigartigem Savoir-faire ist die Geschichte, die Ponthier erzählt, damit jede Kostprobe einer Reise in die Welt der Sinne gleicht.

EINE EXKLUSIVE RÜCKVERFOLGBARKEIT



ZA des Vieux Chênes - BP 4, 19130 Objat, Frankreich
 +33 (0)5 55 25 82 14 - info@ponthier.net

www.ponthier.net

