

PONTHIER

une histoire de fruit

Gekochte Maronen

GANZE FRUCHT VAKUUMVERPACKT

EINE NEUE, UMWELTFREUNDLICHE SCHACHTEL



Leichter und recyclingfähiger Karton
Weniger Leerraum in der Verpackung
Minimaler Einsatz von Drucktinte
Hergestellt in Frankreich
Sortierhinweise

**Um 37 % reduziertes Gewicht
Recyclbarkeitsquote von 91%**



Französisches Savoir-faire im Dienste eines natürlichen Produktes in reinster Form.

Mehr als **40** Jahre Expertise


Natürliches Schalen über der Flamme


Bewahrung des vollen Geschmacks


100 % Esskastanien ohne Zusatzstoffe


Nutri-Score®-Stufe A und reich an Ballaststoffen


Gebrauchsfertig


Verarbeitet in Frankreich


Garantierter Herkunftsnachweis


PURE Pestizidrückstände freie Produkte garantiert*

*Bestimmungsgrenze: 0.01 mg/kg für mehr als 610 untersuchten Moleküle



UNSERE LEIDENSCHAFT FÜR DIE KASTANIE

findet ihren Ursprung in der französischen Region Limousin, dem Kastanienanbaugebiet par excellence. Aus Liebe zu den Früchten seiner Heimat entwickelte unser Gründer André Ponthier 1980 eine ausgeklügelte Technik für die Zubereitung von Esskastanien und machte sie somit zu unserer Spezialität. Das seit seiner Gründung im Département Corrèze gegründete Unternehmen Ponthier gilt heute unter Chefköchen und Endverbrauchern als Referenz für naturbelassene Esskastanien.



Auswahl und Rückverfolgbarkeit

Zur Gewährleistung einer konstanten Geschmacksqualität und einer präzisen Rückverfolgbarkeit arbeiten wir eng mit den Erzeugern zusammen und halten uns an äußerst strenge Leistungsvorgaben. In diesem Sinne beschaffen wir die Ausgangsstoffe direkt bei sorgfältig ausgewählten Lieferanten in Frankreich, Spanien oder Portugal. Die Esskastanien werden von Hand gepflückt und gelangen anschließend zu unserer Produktionsstätte in Objat, im Département Corrèze.



Das PURE-Vorhaben

PURE garantiert gesunde Produkte ohne Rückstände von Pestiziden dank verantwortungsvoller und nachhaltiger Anbauverfahren und die sorgfältige Analyse aller Obstlieferungen durch die Experten von Ponthier.

Mit PURE sitzt Ponthier sich dafür ein, die wachsenden Ansprüche der Verbraucher im Hinblick auf Transparenz und Informationen über die Zusammensetzung und Herkunft der Produkte zu erfüllen.

Dieses Engagement beruht auf schonenden Anbauverfahren und nachhaltigen Partnerschaften mit Anbaubetrieben zur Entwicklung pflanzlicher und ethisch vertretbarer Produktsortimente.

Die Expertise der Verarbeitung

Bei Ponthier beruht die Verarbeitung der Esskastanien vom Schälen bis hin zum Vakuumgaren auf traditionellen Arbeitsabläufen. Dabei handelt es sich um eine rein natürliche Zubereitung ohne Zusatzstoffe. Die Esskastanien werden über der Flamme geschält und anschließend sortiert, im Vakuum gedämpft und verpackt, natürlich unter strengster Einhaltung der Anforderungen der Zertifizierungen IFS (oberste Stufe) und BRC (Grad A).

Kulinarische Schätze der Natur

Nach mehr als 40 Jahren Expertise in der Kastanienzubereitung beherrschen wir perfekt das Flammenschälen und Vakuumgaren von Esskastanien für ein weiches und reichhaltiges Fruchtfleisch mit süßlichen und leicht gerösteten Akzenten. Die Esskastanien von Ponthier werden am Stück verpackt und bewahren somit ihre schöne, runde Form. Die genussfertigen Kastanien lassen sich in nur wenigen Minuten aufwärmen und können für eine natürliche Verkostung, als Aperitif, in einem Salat, als Beilage zu Fleisch, Wild und Fisch oder als Dessert serviert werden.

NUTRI-SCORE



Vorteile für die Gesundheit

Die vakuumgegarteten Esskastanien von Ponthier sind Lebensmittel der Nutri-Score®-Stufe A und gehören somit zu den Produkten mit der höchsten Nährwertqualität, deren Verzehr empfohlen ist. Tatsächlich bietet die Kastanie viele gesundheitliche Vorteile und ist aufgrund ihres Gehalts an Ballaststoffen und Kohlenhydraten eine ausgezeichnete Energiequelle. Darüber hinaus ist die Esskastanie ideal für Menschen, die kein Gluten vertragen, und ihre verschiedenen Zubereitungsarten erfordern keine Zugabe von Fett.



Mehr Tipps und Ideen finden Sie unter
www.ponthier.net



© Adeline Monnier



Ein RRP-Karton, der das Einräumen in die Regale erleichtert und den Einkaufsvorgang fördert.



Abmessungen der RRP-Einheit je 12 Schachteln x 400 g:
L 27 x l 23,7 x h 22,7cm
Abmessungen der RRP-Einheit je 12 Schachteln x 200g:
L 27 x l 23,7 x h 13,6cm

HALTBARKEIT

15 Monate ab Produktionsdatum.
Vor dem Öffnen an einem kühlen Ort (< 20 °C) aufbewahren.
Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 3 Tagen verzehren.

VERPACKUNGEN

200-g-Schachtel: französisch / französisch, englisch, italienisch, griechisch / englisch, französisch, deutsch, niederländisch

400-g-Schachtel: französisch, englisch, deutsch, griechisch

1-kg-Beutel: französisch, englisch, deutsch, niederländisch, griechisch

PALETTISIERUNG

ESSKASTANIEN IN DER 400-G-SCHACHTEL

RRP-Palette 80 x 120 cm (Höhe: 173 cm): 12 Verkaufseinheiten/Karton, 1176 Verkaufseinheiten/Palette, also 98 Kartons (470,4 kg)
RRP-Palette 100 x 120 cm (Höhe: 173 cm): 12 Verkaufseinheiten/Karton, 1344 Verkaufseinheiten/Palette, also 112 Kartons (537,6 kg)
Palette EURO POOL-Pfandkisten 80 x 120 cm: 14 Verkaufseinheiten/Klappsteige, 1008 Verkaufseinheiten/Palette, also 72 Kisten (403,2 kg)

ESSKASTANIEN IN DER 200-G-SCHACHTEL

RRP-Palette 80 x 120 cm (Höhe: 177 cm): 12 Verkaufseinheiten/Karton, 1728 Verkaufseinheiten/Palette, also 144 Kartons (345,6 kg)
RRP-Palette 100 x 120 cm (Höhe: 177 cm): 12 Verkaufseinheiten/Karton, 2304 Verkaufseinheiten/Palette, also 192 Kartons (460,8 kg)

ESSKASTANIEN IM 1-KG-BEUTEL

Palette mit Kartons 80 x 120 cm (Höhe: 165 cm): 10 Verkaufseinheiten/Karton, 490 Verkaufseinheiten/Palette, also 49 Kartons (490 kg)
Palette 100 x 120 cm (Höhe: 165 cm): 10 Verkaufseinheiten/Karton, 700 Verkaufseinheiten/Palette, also 70 Kartons (700 kg)

PONTHIER
une histoire de fruit

+ 33 (0)5 19 98 03 89
Montags bis freitags von 9 bis 17 Uhr (französische Ortszeit)
ZA des Vieux Chênes – 19130 Objat – France
info@ponthier.net / www.ponthier.net

