

Getrocknete Ananas

- Verpackung: Karton mit 10KG
- Beutel mit 1 KG
- Verschiedene Formen möglich: Ringe, Stücke...



Bekannt für seinen süßen Geschmack und sein köstliches Aroma. Jedes Stück bietet ein unvergleichliches Erlebnis dank seiner saftigen Konsistenz und seines herrlich duftenden Geruchs.

Herkunft: Aus Togo und Benin

Verfügbarkeit: Pomone bezieht **das ganze Jahr über** in Togo und wählt die besten Ananas aus.

Art der Konservierung: Mindestens 18 Monate ab Produktion, wenn unter 15°C gelagert

Auswahl: Sorte Pain du sucre oder Cayenne

Geschmack: Die Sorte Pain de Sucre ist sehr süß

6221 Rue Cartier, QC
H2G2V6 - Montreal
Kanada



+1 438-885-8600

contact@pomonenaturals.com

