

FrISChe Ananas

- Ananas MD2 Schiff: Karton 12,5kg
- Ananas Pain de sucre Flugzeug: Karton 12,5KG
- Kaliber 6/7/8/9/10

Kampagnenkalender

Herkunft	Transport	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Elfenbeinküste	Flugzeug												
Togo	Flugzeug												



Wir bauen Ananas Pain de Sucre (Zuckerhut) auf Hügeln an. Dies verhindert die Überflutung der Felder. Außerdem neigt Unkraut weniger dazu, sich dort zu entwickeln als in der Ebene. Diese Sorte weist einen geringeren Säuregehalt und eine höhere Süße im Vergleich zur Sorte MD2 oder zur Cayenne lisse auf.

Information : Die Ananas ist eine Pflanze und kein Baum. Es sind stachelige Blätter, deren Blüten eine Gruppe von Beeren bilden, die sich zu einer einzigen Frucht entwickeln: der Ananas. Die Form der Ananas Pain de Sucre, auch bekannt als Flaschenananas, ist länglich und wenig belaubt. Ihr Fruchtfleisch ist weiß und sehr süß, mit einem Honiggeschmack. Auch im Erwachsenenalter behält sie ihr Grün.

Verwendung: Es wird empfohlen, das Herz des Zuckerhuts zu entfernen, bevor er als Dessert serviert wird, auch wenn es dieses Herz und nicht der süße Teil ist, der das Bromelin enthält.

Fruchtkonservierung: Die Zuckerbrotananas kann eine Woche lang aufbewahrt werden, vorausgesetzt, der Geruch bleibt süß und verströmt nicht den Geruch der Gärung. Es ist vorzuziehen, sie bei Raumtemperatur und nicht im Kühlschrank aufzubewahren, da eine Temperatur unter 8 °C ihre

Gärung verursacht.

6221 Rue Cartier, QC
H2G2V6 - Montreal
Kanada

+1 438-885-8600
contact@pomonenaturals.com

