



USA Montmorency  
**Kirschen**  
*Einfach MehrWert*

[www.kirsch-genuss.de](http://www.kirsch-genuss.de)

## IN 48 STUNDEN VOM BAUM ZUM PRODUKT

Farmer hegen und pflegen die Montmorency Kirschen am Lake Michigan/USA. Von hier stammen zwischen 70-75% der hellrot strahlenden Früchte.

Umsichtiger Anbau, jahrelange Pflege und Erfahrung sind notwendig, um der weiterverarbeitenden Industrie und Endverbrauchern ein qualitativ hochwertiges Produkt zu bieten.



*Kirschiger geht's nicht!*



USA Montmorency  
**Kirschen**  
*Einfach MehrWert*

[www.kirsch-genuss.de](http://www.kirsch-genuss.de)



## IN 48 STUNDEN VOM BAUM ZUM PRODUKT



### SHAKE ME BABY

Blutrot schütteln die „Shaker“ (Schüttler) die Montmorency Kirschen auf eine Plane. Von dort werden die edlen Früchte in kalten Wassertanks zum Waschen zu den Kühlstationen transportiert.



### 48 h VOM BAUM BIS ZUM FERTIGEN PRODUKT

Die Kirschen werden maschinell nach Größen sortiert, entkernt und verpackt. Egal ob als Dunstkirsche konserviert, tiefgefroren oder getrocknet – die frische Montmorency ist innerhalb von 48 Stunden verarbeitet.



### MONTMORENCY AMERIKANISCHE SUPERFRUCHT

- herausragender hocharomatischer Kirschgeschmack
- Hoher Antioxidantiengehalt
- Seltene Melatoninquelle (Melatonin regelt den natürlichen Schlafrythmus)



### SNACKEN · BACKEN · KOCHEN

Rezepte und Informationen:  
[www.kirsch-genuss.de](http://www.kirsch-genuss.de)

## Cherry Marketing Institut / Germany

c/o Bellmann, Gröning u. Partner GmbH

Beim Schlump 13 a  
D-20144 Hamburg

Tel.: +49 (0) 40 - 480 655 - 0  
Fax: +49 (0) 40 - 46 51 30

Email: [cmi@bgup.de](mailto:cmi@bgup.de)  
[www.kirsch-genuss.de](http://www.kirsch-genuss.de)