



Abricot Bergeron

Origine France (Vallée du Rhône)

BRIX (+/-2) | 21,5

ACIDITÉ	<div style="width: 30%;"></div>
AMERTUME	<div style="width: 15%;"></div>
SUCRE	<div style="width: 45%;"></div>
LONGUEUR EN BOUCHE	<div style="width: 55%;"></div>
RÉCOLTE	JAN FEV MAR AVR MAI JUIN JUIL AOU SEP OCT NOV DEC
COULEUR	Orange
ASSOCIATION DE SAVEURS	Poivron jaune, mangue, bergamote, amande

Le département du Rhône est traditionnellement un grand pourvoyeur d'abricots. La Maison Ponthier y a sélectionné l'abricot Bergeron originaire de la Vallée du Rhône, terroir par excellence de cette variété. En effet, M. Bergeron a donné naissance à la variété éponyme au Mont d'Or dans l'entre-deux-guerres. Celle-ci s'est acclimatée idéalement sur les terrasses alluviales et ensoleillées du Rhône, profitant d'un sol limoneux, bien mis en œuvre par les installations d'irrigation qui permettent aux abricotiers de donner des fruits plus beaux et plus savoureux. La spécificité de la variété Bergeron est de donner des abricots de très bonne qualité gustative, acidulés, charnus, savoureux, souples et parfumés. Dans les vergers de nos producteurs partenaires, la cueillette est intégralement effectuée à la main en plusieurs fois, ce qui nous permet d'utiliser des fruits au pic de leur maturité, gorgés de sucre.



❄️ SURGELÉ

Purée 10kg

Purée 1kg

Coulis 500g

Stocker à -18°C. 30 mois de conservation à compter de la production. Après décongélation, conserver à +2°C/+4°C et **utiliser dans les 15 jours**. Pour une qualité optimale, décongeler au réfrigérateur pendant 24 à 48 heures. Ne pas recongeler une fois décongelée.



💧 RÉFRIGÉRÉ

Purée 1kg

Coulis 1kg

Coulis 250g

Stocker à +2°C/+6°C. **15 mois** à compter de la production. Après ouverture, conserver impérativement au réfrigérateur et **utiliser dans les 12 jours**.