



# Plátano

Origen Ecuador

BRIX (+/-2) | 27

ACIDEZ	_____
AMARGURA	_____
AZÚCAR	_____
PERSISTENCIA EN BOCA	_____
COSECHA	<input type="checkbox"/> ENE <input type="checkbox"/> FEB <input type="checkbox"/> MAR <input type="checkbox"/> ABR <input type="checkbox"/> MAY <input type="checkbox"/> JUN <input type="checkbox"/> JUL <input type="checkbox"/> AGO <input type="checkbox"/> SEP <input type="checkbox"/> OCT <input type="checkbox"/> NOV <input checked="" type="checkbox"/> DIC
COLOR	Beige
ASOCIACIÓN DE SABORES	Maracuyá, mango, coco, chocolate con leche

**La Maison Ponthier** selecciona sus plátanos en Ecuador, país que ofrece un clima ideal para que esta fruta alcance todo su esplendor. El plátano pasa por 7 etapas de madurez, por lo que esta escala nos permite definir por contrato en qué fase de madurez concreta vamos a comprar la fruta, con el fin de preservar su textura y color. Así pues, en el puré de plátano PONTHER encontramos el sabor delicioso y generoso de la fruta fresca, así como su permanencia en boca y su espesor. El puré de plátano PONTHER se combina por tanto a la perfección con otras frutas exóticas, pero también con frutos rojos o negros, con los que se complementa muy bien.



## ❄️ CONGELADO

Puré 20kg

Puré 1kg

Almacenar a -18°C. 30 meses de conservación desde la fecha de producción. Una vez descongelado, conservar a +2°C/+4°C y **consumir dentro de 15 días**. Por una calidad óptima, descongelar en la nevera durante 24 a 48 horas. No volver a congelar una vez descongelado.



## 💧 REFRIGERADO

Puré 1kg

Conservar a +2 +6 °C. **15 meses** de conservación desde la fecha de producción. Una vez abierto, conservar en el frigorífico y **consumir dentro de 12 días**.