



Remolacha 100%

Origen Francia

BRIX | 12
(+/-3)

ACIDEZ	<div style="width: 10%;"></div>
AMARGURA	<div style="width: 10%;"></div>
AZÚCAR	<div style="width: 40%;"></div>
PERSISTENCIA EN BOCA	<div style="width: 100%;"></div>
COSECHA	<div style="display: flex; justify-content: space-between; width: 100%;"> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px;">ENE</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px;">FEB</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px;">MAR</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px;">ABR</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px;">MAY</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px;">JUN</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; width: 100%; margin-top: 5px;"> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px;">JUL</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px;">AGO</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px;">SEP</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px;">OCT</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px;">NOV</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px;">DIC</div> </div>
COLOR	Violeta malba
ASOCIACIÓN DE SABORES	Grosella, manzana verde, frutas rojas, frambuesa

La remolacha es una planta hortícola que se cultiva para el consumo de su raíz. Es originaria de las costas del Mediterráneo, donde crece siempre en estado silvestre y desde donde se propagó hacia el este en una época muy remota. El empleo de la remolacha empezó a popularizarse a mitades del siglo XIX, y por tanto los horticultores pudieron encontrar en el mercado semillas de variedades mejoradas. Son varias las regiones francesas que cultivan extraordinarias variedades de remolacha. Es en la región de Rhône Alpes donde la Casa PONTHER ha seleccionado una variedad de extraordinaria calidad. En efecto se beneficia de un clima moderadamente húmedo, una exposición al sol y de un suelo suave, fresco, profundo y rico en humus.



❄ CONGELADO

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 5 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. **9 meses** de conservación desde la fecha de producción. Una vez abierto, conservar en el frigorífico y **consumir dentro de 12 días**.