



Bergamota 100%

Origen Italia

BRIX (+/-3) | 8,5

ACIDEZ	<div style="width: 100%;"></div>
AMARGURA	<div style="width: 80%;"></div>
AZÚCAR	<div style="width: 10%;"></div>
PERSISTENCIA EN BOCA	<div style="width: 100%;"></div>
COSECHA	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div>ENE</div> <div>FEB</div> <div>MAR</div> <div>ABR</div> <div>MAY</div> <div>JUN</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div>JUL</div> <div>AGO</div> <div>SEP</div> <div>OCT</div> <div>NOV</div> <div style="background-color: #ccc;">DIC</div> </div>
COLOR	Verde amarillo
ASOCIACIÓN DE SABORES	Naranja, pera, coco, higo chumbo

La bergamota es un cítrico ácido, fruto del bergamoto, un árbol híbrido entre el limonero verde y el naranjo amargo. Pequeño árbol de tres a cuatro metros de altura, el bergamoto aprecia el cálido clima mediterráneo y sus notas frescas y aciduladas evocan la región de la Riviera. La mejor esencia de bergamota es extraída en el sur de Italia, donde se encuentra el 95% de la producción mundial. La bergamota se utiliza generalmente en forma de aceite esencial y en cosmética por su aroma. Conocido por sus propiedades calmantes y purificantes, posee también la cualidad de aportar relax y buen humor.



❄ 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 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**.