



Mora

Origen Serbia

BRIX (+/-2) | 20

El puré de mora PONTHER se elabora con moras de cultivo, más azucaradas y más dulces que las moras salvajes. Seleccionadas por su sabor afrutado y acidulado, estas moras cultivadas en las llanuras de Serbia ofrecen también un calibre equilibrado y un color oscuro con reflejos de rubí. Cuando alcanzan su plena madurez, estas jugosas bayas son unas frutas frágiles que nuestro productor y socio recoge a mano en varias etapas.

ACIDEZ	<div style="width: 30%;"></div>
AMARGURA	<div style="width: 10%;"></div>
AZÚCAR	<div style="width: 30%;"></div>
PERSISTENCIA EN BOCA	<div style="width: 40%;"></div>
COSECHA	<div style="display: flex; justify-content: space-between; margin-bottom: 5px;"> ENEFEBMARABRMAYJUN </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> JULAGOSEPOCTNOVDIC </div>
COLOR	Rojo negro
ASOCIACIÓN DE SABORES	Coco, grosella negra, pera, plátano



❄ 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**.