



## Grosella Negra

Origen Francia (Borgoña)

BRIX | 25,5  
(+/-2)

ACIDEZ	<div style="width: 30%;"></div>
AMARGURA	<div style="width: 20%;"></div>
AZÚCAR	<div style="width: 25%;"></div>
PERSISTENCIA EN BOCA	<div style="width: 45%;"></div>
COSECHA	<div style="display: flex; justify-content: space-between; width: 100%;"> <div style="text-align: center;"> <p>ENE</p><p>JUL</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>FEB</p><p>AGO</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>MAR</p><p>SEP</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>ABR</p><p>OCT</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>MAY</p><p>NOV</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>JUN</p><p>DIC</p> </div> </div>
COLOR	Negro
ASOCIACIÓN DE SABORES	Arándano negro, guinda, pera, fresa del bosque

La particularidad de la grosella negra seleccionada por la Maison Ponthier es su origen borgoñés. En esta región, el cultivo de las variedades más aromáticas de grosella negra es una auténtica tradición. En efecto, en Borgoña existe una Ruta de la Grosella negra que serpentea el corazón de las alta cotas, invitándose de campo de grosellas negra en tiendas artesanales. Para garantizar la máxima calidad, las pequeñas bayas negras son recogidas cuando están totalmente maduras después de haber disfrutado plenamente del generoso sol de junio. Esta grosella negra se diferencia también por su piel lisa y brillante, que va desde el azul profundo al negro regaliz, y su pulpa especialmente jugosa y acidulada.



### ❄️ CONGELADO

Puré 10kg

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**.