



Naranja Sanguina 100%

Origen Italia (Sicile)

BRIX | 11
(+/-3)

| | |
|-----------------------|---|
| ACIDEZ | <div style="width: 40%;"></div> |
| AMARGURA | <div style="width: 35%;"></div> |
| AZÚCAR | <div style="width: 15%;"></div> |
| PERSISTENCIA EN BOCA | <div style="width: 45%;"></div> |
| COSECHA | <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> JANFEBMARABRMAYJUN </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> JULAGOSEPOCTNOVDIC </div> |
| COLOR | Rojo anaranjado |
| ASOCIACIÓN DE SABORES | Plátano, pomelo rosa, tomate, chocolate blanco |

La naranja sanguínea es una variedad de naranja mediterránea, fruto del naranjo Citrus Sinensis, cuyo color de pulpa tiende hacia el rojo fuerte. Esta coloración progresa de manera centrípeta conforme va madurando y se explica por la presencia de antocianina, que es simplemente un pigmento. Puesto a parte algunos pequeños puntos rojos en su piel, su apariencia exterior es similar a la de una naranja clásica. Gracias a una fuerte amplitud térmica y a una fuerte exposición al sol, el clima siciliano permite producir muy bonitas variedades de naranjas sanguíneas. La Maison Ponthier ha seleccionado naranjas equilibradas y sabrosas, que crecen en una naturaleza magníficamente fértil.



❄️ 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**.