



Coco

Origen Asia del Sur

BRIX (+/-2) | 30

ACIDEZ	_____												
AMARGURA	_____												
AZÚCAR	=====												
PERSISTENCIA EN BOCA	=====												
COSECHA	<table border="1"> <tr> <td>ENE</td> <td>FEB</td> <td>MAR</td> <td>ABR</td> <td>MAY</td> <td>JUN</td> </tr> <tr> <td>JUL</td> <td>AGO</td> <td>SEP</td> <td>OCT</td> <td>NOV</td> <td>DIC</td> </tr> </table>	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN								
JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC								
COLOR	Blanco												
ASOCIACIÓN DE SABORES	Litchi, piña, frambuesa, grosella												

El puré de coco PONTHER es una de las referencias líderes de la gama. En efecto, este puré ofrece multitud de cualidades para su degustación y uso: un sabor delicioso y dulce y una permanencia en boca única, una textura perfectamente untuosa y ligera, homogénea, que no se corta, y un color blanco glaciado inmaculado.



❄️ CONGELADO

Puré 10kg & 20kg

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