



Coco

Origen Indonesia

BRIX | 14
(+/-2)

ACIDEZ	_____
AMARGURA	_____
AZÚCAR	=====
PERSISTENCIA EN BOCA	=====
COSECHA	<div style="display: flex; justify-content: space-around; text-align: center;"> <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-around; text-align: center;"> <div>JUL</div> <div>AGO</div> <div>SEP</div> <div>OCT</div> <div>NOV</div> <div>DIC</div> </div>
COLOR	Blanco
ASOCIACIÓN DE SABORES	Litchi, piña, frambuesa, grosella

La Maison Ponthier ofrece un segundo puré de coco con una textura particularmente suave y fluida. Cultivado en Indonesia, a nivel del ecuador, los cocos utilizados para producir este puré se seleccionan con la condición de que su carne sea perfectamente sana y fresca. Con su sabroso sabor, su persistencia en boca y su color blanco inmaculado típico de un glaciar, este puré de coco deleita a los amantes de esta fruta.



❄️ CONGELADO

Puré 5kg

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.