



## Coco

Origen Indonesia

BRIX | 14  
(+/-2)

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												

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.