



Arándano Rojo

Origen Canadá

BRIX | 15
(*/-2)

ACIDEZ

AMARGURA

AZÚCAR

PERSISTENCIA EN BOCA

COSECHA

ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN
JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC

COLOR Rojo poso

ASOCIACIÓN DE SABORES Higo chumbo, guinda, manzana verde, frutas rojas

La Maison Ponthier ha elegido una variedad de arándano rojo cultivado en Canadá, tierra original de esta fruta, con el norte de Estados Unidos. Los equipos Ponthier han seleccionado una explotación situada en las proximidades de los lagos para que los arándanos rojos se beneficien de la presencia de sus mejores aliados: arena, agua, sol y frío. De este modo, las frutas recogidas presentan un bonito color rojo rubí, una pulpa muy firme y densa, un sabor ligeramente acidulado y un aroma muy afrutado.



CONGELADO

Purée 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

Purée 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**.