



Fruits Exotiques

BRIX (+/-2) | 25

ACIDITÉ	<div style="width: 40%;"></div>
AMERTUME	<div style="width: 10%;"></div>
SUCRE	<div style="width: 20%;"></div>
LONGUEUR EN BOUCHE	<div style="width: 90%;"></div>
COULEUR	Jaune orangé foncé
ASSOCIATION DE SAVEURS	Framboise, poire, chocolat noir, chocolat au lait

Pour réaliser sa purée et son coulis de fruits exotiques, la Maison Ponthier associe 4 fruits aux origines soigneusement sélectionnés : le fruit de la passion Flavicarpa pure origine Equateur, la mangue Alphonso pure origine Inde (Ratnagiri), la banane pure origine Equateur et le citron vert pure origine Mexique. On retrouve dans cette recette les qualités gustatives de chaque fruit : la saveur acidulée du fruit de la passion, l'onctuosité de la mangue, le parfum gourmand de la banane, le tout relevé par l'acidité du citron vert.



❄️ SURGELÉ

Purée 1kg

Coulis 500g



💧 RÉFRIGÉRÉ

Purée 1kg

Coulis 1kg

Coulis 250g

Stocker à -18°C. 30 mois de conservation à compter de la production. Après décongélation, conserver à +2°C/+4°C et **utiliser dans les 15 jours**. Pour une qualité optimale, décongeler au réfrigérateur pendant 24 à 48 heures. Ne pas recongeler une fois décongelée.

Stocker à +2°C/+6°C. **15 mois** à compter de la production. Après ouverture, conserver impérativement au réfrigérateur et **utiliser dans les 12 jours**.