



Manzana Verde Granny Smith

Origen Francia (Haute Provence)

CONGELADO

BRIX (+/-2) | 20

REFRIGERADO

BRIX (+/-2) | 21

ACIDEZ



AMARGURA



AZÚCAR



PERSISTENCIA EN BOCA



COSECHA



COLOR

Verde claro

ASOCIACIÓN DE SABORES

Pera, fresa, pepino, canela

La Maison Ponthier ha elegido concretamente una manzana Granny Smith cultivada a 400 m de altitud, al pie del Mont d'Or. En efecto, la región de los suelos del Bajo Alpes, profundos y fértiles, ofrece unas cualidades aluviales y coluviales ideales para los árboles frutales. Soporta temperaturas bajas, pero si es sensible al frío extremo, el manzano necesita un período invernal pero teme las heladas primaverales. El clima expuesto al sol del sureste de Francia brinda a la manzana Granny Smith su carácter acidulado, jugoso y perfumado. La Granny Smith de Haute Provence se caracteriza por ser muy tonificante: una pulpa firme, crujiente y ácida; una piel gruesa, lisa y brillante, sin manchas oscuras, y de color verde vivo. El puré PONTHER reproduce maravillosamente la textura de la fruta, su sabor agrídulce con perfumes de cítricos y sus aromas vegetales.



❄️ CONGELADO

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 5 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. **15 meses** de conservación desde la fecha de producción. Una vez abierto, conservar en el frigorífico y **consumir dentro de 12 días**.