



Ciruela Reina Claudia de Quercy Label Rouge

Origen France (Quercy)

BRIX (+/-2) | 26

ACIDEZ	<div style="width: 30%;"></div>
AMARGURA	<div style="width: 0%;"></div>
AZÚCAR	<div style="width: 70%;"></div>
PERSISTENCIA EN BOCA	<div style="width: 70%;"></div>
COSECHA	<div style="display: flex; justify-content: space-between; width: 100%;"> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px;">ENE</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px;">FEB</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px;">MAR</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px;">ABR</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px;">MAY</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px;">JUN</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; width: 100%; margin-top: 5px;"> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px;">JUL</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px; background-color: #ccc;">AGO</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px;">SEP</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px;">OCT</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px;">NOV</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px;">DIC</div> </div>
COLOR	Verde amarillento
ASOCIACIÓN DE SABORES	Pera, ciruelas rojas, almendra, avellana

Flechazo de la Maison Ponthier, la ciruela Reina Claudia Label Rouge ha encontrado en el suroeste unas condiciones idóneas para su crecimiento. La ciruela real PONTHER se cultiva principalmente en el Tarn-et-Garonne y en el sur del departamento de Lot. Además de una perfecta trazabilidad, la certificación Label Rouge garantiza unos cuidados especiales de la ciruela Reina Claudia en todas las etapas de su cultivo. Producida en huertos pequeños, la ciruela Reina Claudia Label Rouge es recogida en varias etapas durante 3 semanas, generalmente entre finales del mes de julio y a principio del mes de agosto, para garantizar una madurez óptima de las frutas con un índice de azúcar superior al 17%.



❄️ 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 15 días**. Por una calidad óptima, descongelar en la nevera durante 24 a 48 horas. No volver a congelar una vez descongelado.