

## Calamansi 100%

Origen Vietnam

BRIX | 8  
(+/-3)

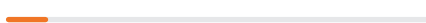
ACIDEZ



AMARGURA



AZÚCAR



PERSISTENCIA EN BOCA



COSECHA



COLOR

Amarillo anaranjado

ASOCIACIÓN DE SABORES

Maracuyá, pera, mango, almendra

Originario del sureste de Asia, el calamansi es un cítrico de tamaño muy pequeño, de dos a tres centímetros de diámetro. Es la fruta de la calamondina, un árbol de abundante floración y perfumada que crece en zonas secas y altas. Vietnam, cuyas montañas y altas planicies ocupan las dos terceras partes del territorio, es ideal para su cultivo. Fruto del cruce entre la mandarina y el kumquat, ofrece una amplia variedad de sabores: azucarado, ácido y aromático, evoca a la vez la mandarina, la naranja amarga, la lima y el pomelo rosa. Más frágil que otros cítricos, posee una piel tan fina y delicada que debe recogerse cada fruta del árbol a mano.



❄️ 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.



💧 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**.