



Kiwi del Adour (IGP) 100%

Origen Francia (Vallé del Adour)

BRIX | 13
(+/-3)

ACIDEZ	<div style="width: 20%;"></div>
AMARGURA	<div style="width: 20%;"></div>
AZÚCAR	<div style="width: 10%;"></div>
PERSISTENCIA EN BOCA	<div style="width: 40%;"></div>
COSECHA	<div style="display: flex; justify-content: space-between; width: 100%;"> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 2px;">ENE</div> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 2px;">FEB</div> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 2px;">MAR</div> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 2px;">ABR</div> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 2px;">MAY</div> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 2px;">JUN</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; width: 100%; margin-top: 5px;"> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 2px;">JUL</div> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 2px;">AGO</div> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 2px;">SEP</div> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 2px;">OCT</div> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 2px;">NOV</div> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 2px;">DIC</div> </div>
COLOR	Verde (presencia de granos)
ASOCIACIÓN DE SABORES	Maracuyá, plátano, vainilla

Sensible a la filosofía de los productores que introdujeron el kiwi francés en Las Landas hace 30 años, la Maison Ponthier ha elegido trabajar únicamente con el Kiwi de l'Adour, de excepcional calidad. En efecto, este último ha conseguido la certificación Indicación Geográfica Protegida (IGP) que garantiza, a través de su pliego de condiciones generales, una calidad superior de las prácticas de cultivo, del sabor y de la trazabilidad de sus productos. La región de Las Landas, cuyo suelo es rico y el microclima oceánico suave, brinda a la fruta una calidad excepcional. Una vez trasladados a la fábrica, los kiwis están pelados a mano para que conserven todas sus cualidades gustativas. Esta manipulación permite además evitar la acidez en boca.



❄️ 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.