



Lima 100%

Origen México

BRIX (+/-3) | 8,5

ACIDEZ	<div style="width: 70%;"></div>
AMARGURA	<div style="width: 30%;"></div>
AZÚCAR	<div style="width: 10%;"></div>
PERSISTENCIA EN BOCA	<div style="width: 95%;"></div>
COSECHA	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <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-around; margin-top: 5px;"> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px;">JUL</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px;">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	Coco, fresa, mango, maracujá

La lima es un cítrico tropical resultante del limero, árbol de la gran familia de las rutáceas. Su corteza es fina y lisa, de color verde oscuro, la esencia que contiene es aromática, su pulpa con reflejos verdes es jugosa y ácida. Su acidez permite la cocción de tártaros, ceviches y carpaccios de pescado. Al ser muy sensible al frío, la lima se cultiva solamente en las regiones de clima tropical. Es en las tierras mexicanas que la casa Ponthier decidió comprar su lima. México, el principal productor de limas con el Brasil, ofrece variedades muy aromáticas y deliciosamente perfumadas.



❄️ CONGELADO

Puré 10kg

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**.