



Litchi 100%

Origen Madagascar

BRIX | 17
(+/-3)

ACIDEZ	<div style="width: 10%;"></div>
AMARGURA	<div style="width: 5%;"></div>
AZÚCAR	<div style="width: 20%;"></div>
PERSISTENCIA EN BOCA	<div style="width: 35%;"></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;">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	Beige claro
ASOCIACIÓN DE SABORES	Frambuesa, coco, membrillo

Los litchis seleccionados por la Maison Ponthier se recogen de árboles viejos en la región de Tamatave en la costa este de la isla. El suelo de Tamatave favorece el cultivo de litchis: un suelo naranja muy rico y un clima tropical marcado con fuertes lluvias durante el invierno austral y altas temperaturas durante el resto del año. Al final de la cosecha, los frutos se seleccionan según especificaciones estrictas. Cada racimo se pela a mano cuidadosamente con el fin de preservar todas las cualidades de esta carne particularmente suave y frágil que desprende los sabores de rosa y moscatel.



❄️ 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.