



Mango

Origen West India

BRIX (+/-2) | 23,5

ACIDEZ	<div style="width: 10%;"></div>
AMARGURA	<div style="width: 20%;"></div>
AZÚCAR	<div style="width: 70%;"></div>
PERSISTENCIA EN BOCA	<div style="width: 80%;"></div>
COSECHA	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div>ENE</div> <div>FEB</div> <div>MAR</div> <div>ABR</div> <div style="background-color: #ccc;">MAY</div> <div style="background-color: #ccc;">JUN</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="background-color: #ccc;">JUL</div> <div style="background-color: #ccc;">AGO</div> <div style="background-color: #ccc;">SEP</div> <div style="background-color: #ccc;">OCT</div> <div style="background-color: #ccc;">NOV</div> <div style="background-color: #ccc;">DIC</div> </div>
COLOR	Amarillo anaranjado
ASOCIACIÓN DE SABORES	Maracuyá, albaricque, pimienta amarillo, calamansi

La Maison Ponthier garantiza un coulis de mango altamente concentrado en azúcar y pigmentos, perfectamente perfumado, untuoso y no fibroso. Su textura es perfectamente liso y homogéneo, su color amarillo anaranjado, fiel al aspecto carnoso del fruto fresco. Una delicia combinado con el puré de maracuyá, el de albaricque, el puré de pimienta amarillo o el de calamansi PONTHER.



❄️ CONGELADO

Coulis 500g

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

Coulis 1kg

Coulis 250g

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**.