



Mangue

Origine Ouest de l'Inde

BRIX (+/-2) | 23,5

ACIDITÉ

AMERTUME

SUCRE

LONGUEUR EN BOUCHE

RÉCOLTE JAN FEV MAR AVR MAI JUIN

JUIL AOU SEP OCT NOV DEC

COULEUR **Jaune orangé**

ASSOCIATION DE SAVEURS **Fruit de la passion, abricot, poivron jaune, kalamansi**

La Maison Ponthier garantit un coulis de mangue très concentré en sucre et en pigments, il est à la fois parfaitement parfumé, charnu et non fibreux. Sa texture est parfaitement lisse et homogène, sa couleur jaune orangé, fidèle à l'aspect charnu du fruit frais. Un délice associé à la purée de fruit de la passion, la purée d'abricot, de purée de poivron jaune ou la purée de kalamansi PONTHER.



SURGELÉ

Coulis 500g

Stocker à -18°C. 30 mois de conservation à compter de la production. Après décongélation, conserver à +2°C/+4°C et **utiliser dans les 15 jours**. Pour une qualité optimale, décongeler au réfrigérateur pendant 24 à 48 heures. Ne pas recongeler une fois décongelée.



RÉFRIGÉRÉ

Coulis 1kg Coulis 250g

Stocker à +2°C/+6°C. **15 mois** à compter de la production. Après ouverture, conserver impérativement au réfrigérateur et **utiliser dans les 12 jours**.