



Mango Alphonso 100%

Origen India (Ratnagiri)

BRIX | 17
(*/-3)

ACIDEZ	<div style="width: 10%;"></div>
AMARGURA	<div style="width: 20%;"></div>
AZÚCAR	<div style="width: 60%;"></div>
PERSISTENCIA EN BOCA	<div style="width: 70%;"></div>
COSECHA	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <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; 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	Amarillo anaranjado
ASOCIACIÓN DE SABORES	Maracuyá, albaricoque, pimiento amarillo, calamansi

Para la producción de su puré, la Maison Ponthier ha seleccionado el prestigioso mango Alphonso de Ratnagiri. Los mangos de esta región tienen la reputación de estar entre los mejores del mundo y la variedad Alphonso es la más popular entre docenas de otras variedades. La región costera de Ratnagiri garantiza una excelente calidad de fruta gracias a una alta humedad y un suelo ácido y muy rocoso. En las plantaciones socias de la Maison Ponthier, los árboles se riegan abundantemente, en cuanto la fruta alcanza el tamaño de una uva, con casi 50 litros de agua por día y por árbol. El estricto control del grado Brix de los mangos permite una cosecha a plena madurez. De tallo pequeño, altamente concentrado en azúcar y pigmentos, son perfectamente perfumados, carnosos y no fibrosos.



❄️ 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.