



Mangue Alphonso

Origine Inde (Ratnagiri)

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**

Pour la production de sa purée, la Maison Ponthier a sélectionné la prestigieuse mangue Alphonso de Ratnagiri. Les mangues en provenance de cette région ont la réputation d'être parmi les meilleures au monde et la variété Alphonso y est la plus prisée parmi des dizaines d'autres variétés. La région côtière de Ratnagiri garantit une excellente qualité de fruits grâce à un fort taux d'humidité et un sol à la fois acide et très rocheux. Dans les plantations partenaires de la Maison Ponthier, les arbres sont abondamment irrigués dès que le fruit atteint la taille d'un grain de raisin avec près de 50 litres d'eau par jour et par arbre. Le contrôle strict du taux de Brix des mangues permet une récolte à pleine maturité. De petite taille, très concentrées en sucre et en pigments, elles sont à la fois parfaitement parfumées, charnues et non fibreuses.



SURGELÉ

Purée 10kg & 20kg

Purée 1kg



RÉFRIGÉRÉ

Purée 2,5kg

Purée 1kg

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.

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**.