



Melón del Quercy (IGP)

Origen Francia (Quercy)

BRIX | 21
(+/-2)

ACIDEZ	_____
AMARGURA	_____
AZÚCAR	=====
PERSISTENCIA EN BOCA	=====
COSECHA	<div style="display: flex; justify-content: space-between; width: 100%;"> ENE FEB MAR ABR MAY JUN </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; width: 100%;"> JUL AGO SEP OCT NOV DIC </div>
COLOR	Naranja claro
ASOCIACIÓN DE SABORES	Grosella, frambuesa, nectarina, albahaca

El Melón de Quercy es una Indicación Geográfica Protegida (IGP) que rinde homenaje a la excepcional región de Quercy, situada al suroeste de Francia. Para obtener esta certificación, el cultivo de los melones debe responder a un pliego de condiciones generales muy estricto, concretamente a un índice de arcilla superior al 25% en el suelo para dar un sabor almizcleño y pronunciado a los melones, una tierra que reposa 5 años después de un año de cultivo o incluso un BRIX mínimo. El delicioso sabor del Melón de Quercy procede también de la exposición al sur de los campos y del frescor de las noches en la región, provocada por la influencia de los climas mediterráneo y oceánico. Los melones utilizados por la Maison Ponthier se recogen a mano para evaluar cuidadosamente la madurez de cada fruta antes de ser clasificadas según su categoría, definida por su calibre, su peso y su tamaño. Solo los melones de primera categoría, comunamente llamados melones «de mesa», están seleccionados para producir el puré PONTHER después de haber sido pelados a mano en nuestras instalaciones.



REFRIGERADO

Puré 1kg

Conservar a +2 +6 °C. **12 meses** de conservación desde la fecha de producción. Una vez abierto, conservar en el frigorífico y **consumir dentro de 12 días**.