



## Melón del Quercy (PGI) 100%

Origen Francia (Quercy)

BRIX (+/-3) | 13,5

ACIDEZ	_____												
AMARGURA	_____												
AZÚCAR	=====												
PERSISTENCIA EN BOCA	=====												
COSECHA	<table border="1"> <tr> <td>ENE</td><td>FEB</td><td>MAR</td><td>ABR</td><td>MAY</td><td>JUN</td> </tr> <tr> <td>JUL</td><td>AGO</td><td>SEP</td><td>OCT</td><td>NOV</td><td>DIC</td> </tr> </table>	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN								
JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC								
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.



❄️ C O N G E L A D O

Puré 5kg, 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 5 días**. Por una calidad óptima, descongelar en la nevera durante 24 a 48 horas. No volver a congelar una vez descongelado.