



Ciruela Mirabel de Lorena (PGI)

Origen Francia (Lorena)

BRIX (+/-2) | 28

ACIDEZ	<div style="width: 10%;"></div>
AMARGURA	<div style="width: 0%;"></div>
AZÚCAR	<div style="width: 70%;"></div>
PERSISTENCIA EN BOCA	<div style="width: 60%;"></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; background-color: #ccc;">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 oro
ASOCIACIÓN DE SABORES	Verbena, romero, almendra

La especificidad de la Maison Ponthier es haber seleccionado una ciruela mirabelle que posee el Label Indicación Geográfica Protegida (IGP). Para conseguir este Label, los productores con los que trabaja la Maison Ponthier deben respetar un pliego de condiciones generales muy estricto y concentrar todos sus esfuerzos en la calidad de la fruta. En efecto, este prestigioso Label garantiza un contenido mínimo de azúcar, una trazabilidad perfecta, un tamaño inferior a 22 mm. De este modo, las ciruelas Mirabelle de Lorena se cogen siempre «maduras al punto» y presentan una piel fina y tensa que no incordian la degustación. Otros puntos fuertes de las ciruelas Mirabelle de Lorena son un ligero perfume y un delicado aroma así como una pulpa más jugosa y más azucarada.



❄ CONGELADO

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.



💧 REFRIGERADO

Puré 1kg

Conservar a +2 +6 °C. **15 meses** de conservación desde la fecha de producción. Una vez abierto, conservar en el frigorífico y **consumir dentro de 12 días**.