

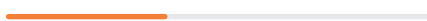


Papaya

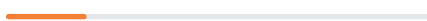
Origen Costa Rica

BRIX | 15
(+/-2)

ACIDEZ



AMARGURA



AZÚCAR



PERSISTENCIA EN BOCA



COSECHA



COLOR

Naranja oscuro

ASOCIACIÓN DE SABORES

Piña, mango, plátano, maracuyá

Originaria de Centroamérica, la papaya madura y se abre con el calor y la humedad de los climas tropicales. La Maison Ponthier ha seleccionado una papaya de Costa Rica de carne firme y anaranjada, muy olorosa, suave, jugosa y bastante dulce. Esta fruta, frágil, requiere numerosos cuidados y atención durante su transformación. Su delicadeza explica porqué esta fruta aún no se consume mucho en Europa.



❄️ 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.