



Maracuyá Flavicarpa

Origen Ecuador

BRIX | 21
(+/-2)

ACIDEZ	<div style="width: 40%;"></div>
AMARGURA	<div style="width: 10%;"></div>
AZÚCAR	<div style="width: 25%;"></div>
PERSISTENCIA EN BOCA	<div style="width: 100%;"></div>
COSECHA	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div>ENE</div><div>FEB</div><div>MAR</div><div>ABR</div><div>MAY</div><div>JUN</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div>JUL</div><div>AGO</div><div>SEP</div><div>OCT</div><div>NOV</div><div>DIC</div> </div>
COLOR	Amarillo anaranjado oscuro
ASOCIACIÓN DE SABORES	Frambuesa, albaricoque, plátano, mango

La Maison Ponthier garantiza su origen puramente ecuatoriano y una variedad única, la Flavicarpa, gracias a una colaboración con sus socios que se prolonga en el tiempo. Más concretamente, nuestras frutas de la pasión proceden sobre todo de la provincia de Esmeraldas, situada en la costa noroeste de Ecuador. Esta región también es conocida como «la Provincia Verde» debido a su abundante vegetación y a las brillantes piedras preciosas que los españoles esperaban encontrar en la zona. Esta región cuenta asimismo con un clima ideal para cultivar fruta durante todo el año, con una temperatura estable que oscila únicamente entre 21 y 25 °C, y un porcentaje de humedad especialmente alto. Prácticamente todos los días, Esmeraldas está bañada por un sol luminoso al alba y por lluvias tropicales por la tarde y durante la noche.



❄️ CONGELADO

Puré 5kg, 10kg & 20kg Puré 1kg



💧 REFRIGERADO

Puré 2,5kg 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.

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**.