



Fruit de la Passion Flavicarpa

Origine Equateur

BRIX (+/-2) | 21

ACIDITÉ	<div style="width: 40%;"></div>
AMERTUME	<div style="width: 10%;"></div>
SUCRE	<div style="width: 25%;"></div>
LONGUEUR EN BOUCHE	<div style="width: 100%;"></div>
RÉCOLTE	<div style="display: flex; justify-content: space-between; width: 100%;"> JANFEVMARAVRMAIJUIN </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; width: 100%;"> JUILAOUSEPOCTNOVDEC </div>
COULEUR	Jaune orangé foncé
ASSOCIATION DE SAVEURS	Framboise, abricot, banane, mangue

La Maison Ponthier garantit une origine pure Equateur et une variété unique, la Flavicarpa, grâce à son travail de long terme avec ses partenaires. Plus précisément, nos fruits de la passion proviennent principalement de la province d'Esmeraldaz, située sur la côte nord-ouest de l'Equateur. Cette région est aussi appelée « la Province Verte » en raison de l'abondante végétation et des gemmes brillantes que les Spaniards pensaient trouver sur place. Cette région dispose d'un climat idéal à la culture des fruits toute l'année avec une température stable qui varie uniquement entre 21 à 25°C et un taux d'humidité particulièrement élevé. Quasiment tous les jours, Esmeraldaz connaît un soleil lumineux à l'aube et des pluies tropicales dans l'après-midi et pendant la nuit.



❄️ SURGELÉ

Purée 5kg, 10kg & 20kg Purée 1kg



💧 RÉFRIGÉRÉ

Purée 2,5kg Purée 1kg

Stocker à -18°C. 30 mois de conservation à compter de la production. Après décongélation, conserver à +2°C/+4°C et **utiliser dans les 15 jours**. Pour une qualité optimale, décongeler au réfrigérateur pendant 24 à 48 heures. Ne pas recongeler une fois décongelée.

Stocker à +2°C/+6°C. **15 mois** à compter de la production. Après ouverture, conserver impérativement au réfrigérateur et **utiliser dans les 12 jours**.