



## Poire Williams

Origine France (Haute Provence)

BRIX | 19  
(\* / -2)

ACIDITÉ \_\_\_\_\_

AMERTUME \_\_\_\_\_

SUCRE \_\_\_\_\_

LONGUEUR EN BOUCHE \_\_\_\_\_

RÉCOLTE



COULEUR Jaune clair

ASSOCIATION DE SAVEURS Griotte, cassis, fruit de la passion, mûre

Pour réaliser la purée et le coulis de poire, la Maison Ponthier a sélectionné la variété Williams. Très sucrée, fondante et juteuse, celle-ci libère des arômes musqués enrichis de quelques petites pointes acidulées. La texture de la purée et du coulis PONTHIER restitue parfaitement le caractère granuleux de sa chair blanche et son parfum intense. La Maison Ponthier a choisi de sourcer ses poires auprès d'arboriculteurs de Haute Provence, qui pratiquent une culture des vergers respectueuse de l'environnement, notamment en récoltant manuellement les fruits à pleine maturité dans des conditions d'hygiène et de sécurité alimentaire strictes. En outre, les sols de Haute Provence offrent un terroir rêvé aux poiriers qui exigent un sol fertile assez profond, frais sans être humide.



❄️ SURGELÉ

Purée 5kg, 10kg

Purée 1kg



💧 RÉFRIGÉRÉ

Purée 1kg

Coulis 1kg

Coulis 250g

Stocker à  $-18^{\circ}\text{C}$ . 30 mois de conservation à compter de la production. Après décongélation, conserver à  $+2^{\circ}\text{C}/+4^{\circ}\text{C}$  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  $+2^{\circ}\text{C}/+6^{\circ}\text{C}$ . **15 mois** à compter de la production. Après ouverture, conserver impérativement au réfrigérateur et **utiliser dans les 12 jours**.