



Piña

Origen Costa Rica

BRIX | 18
(+/-2)

ACIDEZ

AMARGURA

AZÚCAR

PERSISTENCIA EN BOCA

COSECHA

ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUIN
JUIL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC

COLOR **Amarillo**

ASOCIACIÓN DE SABORES **Coco, mango, maracuyá, yuzu**

Como lugar de origen de sus piñas, la Maison Ponthier ha seleccionado Costa Rica. En efecto, la piña crece sobre todo en las tierras cálidas del hemisferio sur. Cabe destacar que el cultivo de esta fruta exótica requiere un saber hacer único: la planta debe fecundarse y luego recolectarse en el momento adecuado para garantizar todo su sabor. Es así como las piñas procesadas por PONTHER reúnen multitud de cualidades: un porcentaje de azúcar elevado, ninguna acidez, color amarillo sol, gusto afrutado y textura fibrosa que hace honor a la de la fruta fresca. Las piñas seleccionadas para la fabricación del puré PONTHER se cultivan en plena naturaleza, donde las frutas se recogen a mano.



❄️ CONGELADO

Puré 10kg

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**.