



Pomelo Rosa Star Ruby 100% Origen Sudáfrica

BRIX | 11
(+/-3)

ACIDEZ

AMARGURA

AZÚCAR

PERSISTENCIA EN BOCA

COSECHA ENE FEB MAR ABR MAY JUN

JUL AGO SEP OCT NOV DIC

COLOR Rosa pálido

ASOCIACIÓN DE SABORES Naranja sanguina, fresa, tomate, vainilla

Fresco, equilibrado, acidulado, el puré de pomelo rosa de la Maison Ponthier se destaca por la textura única de la fruta. Seleccionamos únicamente frutas de primera categoría, con sumo cuidado, para luego pelarlas a mano y procesarlas para elaborar el puré. Estos cítricos se cultivan en Sudáfrica, en campos exclusivamente de regadío. Tal origen es sinónimo de primera calidad, ya que la relación entre la acidez y el azúcar es superior, calidad que garantiza un sabor más afrutado. La variedad Star Ruby presenta una carne muy colorada y muy perfumada.



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.



REFRIGERADO

Puré 1kg

Conservar a +2 +6 °C. **12 meses** de conservación desde la fecha de producción. Una vez abierto, conservar en el frigorífico y **consumir dentro de 12 días**.