



# Granada

Origen Turquía

BRIX (+/-2) | 23

ACIDEZ	<div style="width: 20%;"></div>
AMARGURA	<div style="width: 20%;"></div>
AZÚCAR	<div style="width: 40%;"></div>
PERSISTENCIA EN BOCA	<div style="width: 60%;"></div>
COSECHA	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <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-between;"> <div>JUL</div> <div>AGO</div> <div>SEP</div> <div>OCT</div> <div style="background-color: #ccc;">NOV</div> <div>DIC</div> </div>
COLOR	Rubí
ASOCIACIÓN DE SABORES	Maracuyá, piña, coco, leche de almendras

La Maison Ponthier ha elegido para aprovisionarse el «Valle de la Granada» en Turquía, país de origen de la granada. Fruta de otoño con forma de manzana, la granada está formada por numerosos granitos translúcidos muy jugosos de color rojo rubí. El puré de granada PONTHER está fabricado únicamente con la carne roja translúcida que se encuentra alrededor de los granos blancos, que se desechan. Por este motivo, al tomar el puré PONTHER encontramos ese color sabroso y el gusto dulce y acidulado de las mejores variedades.



## ❄️ 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. **15 meses** de conservación desde la fecha de producción. Una vez abierto, conservar en el frigorífico y **consumir dentro de 12 días**.