



# Higo Chumbo

Origen México

BRIX (+/-2) | 21

ACIDEZ	_____
AMARGURA	_____
AZÚCAR	_____
PERSISTENCIA EN BOCA	_____
COSECHA	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <span>JAN</span> <span>FEB</span> <span>MAR</span> <span>ABR</span> <span>MAY</span> <span>JUN</span> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <span>JUL</span> <span>AGO</span> <span>SEP</span> <span>OCT</span> <span>NOV</span> <span>DIC</span> </div>
COLOR	Violeta (presencia de granos)
ASOCIACIÓN DE SABORES	Frambuesa, pera, grosella, maracujá

Existen diversas variedades de flor de cactus, a la que se llama asimismo higo chumbo. Algunas de ellas son de color amarillo, otras naranja o rojo. La Maison Ponthier ha seleccionado una flor de cactus en su país de origen, México, donde forma parte de la bandera nacional. En efecto, las flores de cactus mexicanas se diferencian por su sabor dulce y el sorprendente color rubí de su pulpa. Las variedades de cactus mexicanos presentan igualmente la mejor resistencia a la sequía, con más de 1000 variedades contabilizadas en las regiones donde las lluvias son más escasas. La planta presenta tallos largos, en forma de paleta, recubiertos de pinchos. En la temporada, brotan flores muy bonitas que se transforman en fruto de forma ovalada de 5 a 10cm de largo.



## ❄️ CONGELADO

Purée 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

Purée 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**.