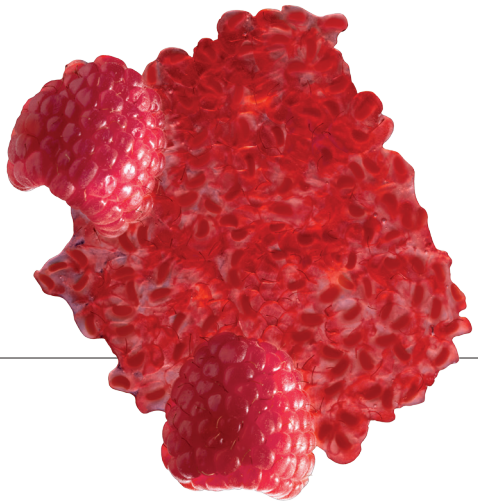
Contrôle de résidus de pesticide
GARANTI
GUARANTEE
Control residue of pesticide



Frambuesa Willamette 100%

Origen Serbia

BRIX (+/- 3) | 10,5

ACIDEZ	
AMARGURA	
AZÚCAR	
PERSISTENCIA EN BOCA	
COSECHA	ENE FEB MAR ABR MAY **JUN** **JUL** AGO SEP OCT NOV DIC
COLOR	Rojo
ASOCIACIÓN DE SABORES	Coco, maracuýa, yuzu, pimiento amarillo

La Maison Ponthier ha seleccionado cuidadosamente la variedad de frambuesa Willamette de Serbia entre los productores socios que presentan la particularidad de cultivar sus campos entre 600 y 1000 m de altitud. El rendimiento por hectárea de estos es más bajo pero su producción posee un sabor más pronunciado, acidulado y perfumado así como un BRIX más alto. En efecto, su cultivo en pendiente permite evitar la presencia de agua estancada, ideal para el frambueso, que teme la humedad y requiere un suelo perfectamente drenado. Para eliminar cualquier rastro de amargor se retiran los aquenios durante el proceso de producción del puré y del coulis, que solo contendrán la pulpa de la fruta.

Photo fruit © Mathilde de l'Ecotais

❄ 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.

IFS Food
BRC FOOD CERTIFICATED