



Frutos Rojos

BRIX (+/-2) | 21

ACIDEZ	<div style="width: 20%;"></div>
AMARGURA	<div style="width: 0%;"></div>
AZÚCAR	<div style="width: 35%;"></div>
PERSISTENCIA EN BOCA	<div style="width: 45%;"></div>
COLOR	Rojo oscuro
ASOCIACIÓN DE SABORES	Remolacha, coco, almendra, chocolate blanco

El puré y el coulis de frutos rojos PONTHER son compuesto por 4 frutas seleccionadas con la máxima atención. La grosella negra procede de Borgoña, donde su cultivo es una auténtica tradición. Para garantizar una calidad óptima, las pequeñas bayas negras son recogidas cuando están totalmente maduras para garantizar la obtención de una pulpa especialmente jugosa y acidulada. Nuestra frambuesa Willamette de Serbia se cultiva entre 600 y 1000 metros de altitud, lo que le confiere un sabor más pronunciado, acidulado y perfumado. La receta contiene también la guinda Oblacinska, que ofrece al puré y al coulis una fantástica acidez y un color muy apetitoso, así como las fresas Camarosa y Senga Sengana, sinónimo de dulzor y frescor.



❄️ CONGELADO

Puré 1kg

Coulis 500g



💧 REFRIGERADO

Puré 1kg

Coulis 1kg

Coulis 250g

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.

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**.