



Fruits Rouges

BRIX (+/-2) | 21

ACIDITÉ	
AMERTUME	
SUCRE	
LONGUEUR EN BOUCHE	
COULEUR	Rouge foncé
ASSOCIATION DE SAVEURS	Betterave, noix de coco, amande, chocolat blanc

La purée et le coulis de fruits rouges PONTHER sont composés de 4 fruits sélectionnés avec le plus grand soin. Le cassis est originaire de Bourgogne où sa culture est une véritable tradition. Afin de garantir une qualité optimale, les petites baies noires y sont récoltées à parfaite maturité, de façon à garantir l'obtention d'une chair particulièrement juteuse et acidulée. Notre framboise Willamette de Serbie est quant à elle cultivée entre 600 et 1000m d'altitude, ce qui lui donne un goût plus prononcé, acidulé et parfumé. La recette comprend également la griotte Oblacinska, qui offre à la purée et au coulis une belle acidité et une couleur très gourmande, ainsi que les fraises Camarosa & Senga Sengana, synonymes de douceur et fraîcheur.



SURGELÉ

Purée 1kg

Coulis 500g



RÉFRIGÉRÉ

Purée 1kg

Coulis 1kg

Coulis 250g

Stocker à -18°C. 30 mois de conservation à compter de la production.
Après décongélation, conserver à +2°C/+4°C et **utiliser dans les 15 jours**.
Pour une qualité optimale, décongeler au réfrigérateur pendant 24 à 48 heures. Ne pas recongeler une fois décongelée.

Stocker à +2°C/+6°C. **15 mois** à compter de la production.
Après ouverture, conserver impérativement au réfrigérateur et **utiliser dans les 12 jours**.