



## Pimiento Rojo 100%

Origen España

ACIDEZ	_____
AMARGURA	_____
AZÚCAR	_____
PERSISTENCIA EN BOCA	_____
COSECHA	<div style="display: flex; justify-content: space-between; width: 100%;"> <span>ENE</span> <span>FEB</span> <span>MAR</span> <span>ABR</span> <span>MAY</span> <span>JUN</span> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; width: 100%;"> <span>JUL</span> <span>AGO</span> <span>SEP</span> <span>OCT</span> <span>NOV</span> <span>DIC</span> </div>
COLOR	Rojo vivo
ASOCIACIÓN DE SABORES	Fresa, grosella, frambuesa, tomate

Cultivado como planta hortícola, el pimiento rojo es un pimiento dulce recogido cuando está maduro, de la familia de las Solanáceas. La variedad de pimiento California es semi-precoz, ofrece unas exquisitas hortalizas crujientes de sabor dulce, un color brillante y una pulpa tierna. El aroma de sus pimientos es perfecto para todo tipo de preparaciones culinarias.



### ❄ 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 5 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. **9 meses** de conservación desde la fecha de producción. Una vez abierto, conservar en el frigorífico y **consumir dentro de 12 días**.