



Poivron Rouge 100%

Origine Espagne

Cultivé comme plante potagère, le poivron rouge est un piment doux cueilli à maturité de la famille des Solanacées. La variété de poivron California est demi-précoce, elle offre de beaux légumes croquants à saveur douce, couleur éclatante et chair fondante. Le parfum de ses poivrons est parfait pour tous types de préparation en cuisine.

ACIDITÉ

AMERTUME

SUCRE

LONGUEUR EN BOUCHE

RÉCOLTE JAN FEV MAR AVR MAI JUIN

JUIL AOU SEP OCT NOV DEC

COULEUR Rouge vif

ASSOCIATION DE SAVEURS Fraise, groseille, framboise, tomate



SURGELÉ

Purée 1kg

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 5 jours**.
Pour une qualité optimale, décongeler au réfrigérateur pendant 24 à 48 heures. Ne pas recongeler une fois décongelée.



RÉFRIGÉRÉ

Purée 1kg

Stocker à +2°C/+6°C. **9 mois** à compter de la production.
Après ouverture, conserver impérativement au réfrigérateur et **utiliser dans les 12 jours**.