



Ruibarbo Rojo Frambosa

Origen Polonia

BRIX | 13.5
(+/-2)

ACIDEZ	<div style="width: 40%;"></div>
AMARGURA	<div style="width: 0%;"></div>
AZÚCAR	<div style="width: 0%;"></div>
PERSISTENCIA EN BOCA	<div style="width: 30%;"></div>
COSECHA	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div>ENE</div> <div>FEB</div> <div>MAR</div> <div>ABR</div> <div style="background-color: #ccc;">MAY</div> <div style="background-color: #ccc;">JUN</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; margin-top: 5px;"> <div>JUL</div> <div>AGO</div> <div>SEP</div> <div>OCT</div> <div>NOV</div> <div>DIC</div> </div>
COLOR	Rosa viejo
ASOCIACIÓN DE SABORES	Fresa, frambuesa, vainilla

La Maison Ponthier ha seleccionado un ruibarbo con tallos rojos de la variedad Frambosa, particularmente suave, ácido y rico en fibra. Cultivado en un suelo negro en el sur de Polonia, situado entre 300m y 500m de altura y que ofrece un clima continental en primavera, este ruibarbo se recolecta a madurez. Luego, se deshoja delicadamente para después cortarlo por debajo de las hojas y por encima del corte para que sus peciolos no estén heridos ni con marcas oscuras.



❄️ 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 15 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. **15 meses** de conservación desde la fecha de producción. Una vez abierto, conservar en el frigorífico y **consumir dentro de 12 días**.