



## Grosella

Origen Polonia

BRIX (+/-2) | 21,5

|                       |   |
|-----------------------|---|
| ACIDEZ                | <div style="width: 35%;"></div>   |
| AMARGURA              | <div style="width: 25%;"></div>   |
| AZÚCAR                | <div style="width: 25%;"></div>   |
| PERSISTENCIA EN BOCA  | <div style="width: 75%;"></div>   |
| COSECHA               | <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div>ENE FEB MAR ABR MAY JUN</div> <div>JUL AGO SEP OCT NOV DIC</div> </div> |
| COLOR                 | Rosa intenso  |
| ASOCIACIÓN DE SABORES | Fresa, coco, frambuesa, remolacha   |

La grosella es originaria de Europa Central, y el grosellero rojo resiste muy bien al frío. Por tanto, es en Polonia, segundo país productor de grosellas rojas después de Rusia, donde la Maison Ponthier ha seleccionado los frutos utilizados para producir su puré de grosella. En efecto, las pequeñas bayas rojas polacas son especialmente jugosas y refrescantes, y poseen un sabor muy acidulado. Por otra parte, las semillas de las frutas son minuciosamente retiradas durante la producción del puré PONTHER, compuesto únicamente por la dulce pulpa de las frutas y por lo tanto libre de cualquier rastro de amargor. Cabe destacar también el irresistible color rosa, vivo y resplandeciente del puré de grosella PONTHER, que proporciona a las recetas un aspecto apetitoso e impactante.



### ❄️ 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**.