



Fresa

BRIX | 18
(+/-2)

ACIDEZ	_____
AMARGURA	_____
AZÚCAR	_____
PERSISTENCIA EN BOCA	_____
COSECHA	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> ENE FEB MAR ABR MAY JUN </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> JUL AGO SEP OCT NOV DIC </div>
COLOR	Rojo claro
ASOCIACIÓN DE SABORES	Melocotón blanco, tomate, maracujá, yuzu

La Maison Ponthier garantiza un puré de fresa sin amargor, con un agradable aroma y un sabor delicioso, redondo y regresivo, sobre todo gracias a la eliminación de los akenios durante el proceso de producción. Su textura es perfectamente lisa y homogénea, su color rojo claro, fiel al aspecto carnoso del fruto fresco. Una delicia combinado con el puré de melocotón blanco, el de tomate, el puré de maracujá o el de yuzu PONTHER.



❄️ CONGELADO

Puré 5kg, 10kg & 20kg Puré 1kg Coulis 500g

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 2,5kg Puré 1kg Coulis 1kg Coulis 250g

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**.