



Fresa

BRIX | 18
(+/-2)

ACIDEZ

AMARGURA

AZÚCAR

PERSISTENCIA EN BOCA

COSECHA

ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN
JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC

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**.