



Fraise

BRIX | 18
(*/-2)

ACIDITÉ	<div style="width: 10%;"></div>
AMERTUME	<div style="width: 0%;"></div>
SUCRE	<div style="width: 40%;"></div>
LONGUEUR EN BOUCHE	<div style="width: 45%;"></div>
RÉCOLTE	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div>JAN</div> <div>FEV</div> <div>MAR</div> <div>AVR</div> <div>MAI</div> <div>JUIN</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div>JUIL</div> <div>AOU</div> <div>SEP</div> <div>OCT</div> <div>NOV</div> <div>DEC</div> </div>
COULEUR	Rouge clair
ASSOCIATION DE SAVEURS	Pêche blanche, tomate, fruit de la passion, yuzu

La Maison Ponthier garantit une purée de fraise sans amertume, présentant un beau parfum ainsi qu'une saveur gourmande, ronde et régressive, notamment grâce au retrait des akènes lors du processus de production. Sa texture est parfaitement lisse et homogène, sa couleur rouge clair, fidèle à l'aspect charnu du fruit frais. Un délice associé à la purée de pêche blanche, la purée de tomate, la purée de fruit de la passion ou la purée de yuzu PONTHER.



❄️ SURGELÉ

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

💧 RÉFRIGÉRÉ

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

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

Stocker à +2°C/+6°C. **15 mois** à compter de la production. Après ouverture, conserver impérativement au réfrigérateur et **utiliser dans les 12 jours**.