



## Fresa 100%

BRIX (+/-3) | 9

ACIDEZ	<div style="width: 10%;"></div>
AMARGURA	<div style="width: 0%;"></div>
AZÚCAR	<div style="width: 20%;"></div>
PERSISTENCIA EN BOCA	<div style="width: 30%;"></div>
COSECHA	<div style="display: flex; justify-content: space-between; width: 100%;"> <div style="width: 15%;">ENE</div> <div style="width: 15%;">FEB</div> <div style="width: 15%;">MAR</div> <div style="width: 15%;">ABR</div> <div style="width: 15%;">MAY</div> <div style="width: 15%;">JUN</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; width: 100%;"> <div style="width: 15%;">JUL</div> <div style="width: 15%;">AGO</div> <div style="width: 15%;">SEP</div> <div style="width: 15%;">OCT</div> <div style="width: 15%;">NOV</div> <div style="width: 15%;">DIC</div> </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.



❄️ C O N G E L A D O

Purée 10kg

Purée 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.