



Fresa Gariguette

Origen Francia (Lot y Garona)

BRIX | 15,5
(+/-2)

ACIDEZ	<div style="width: 20%;"></div>
AMARGURA	<div style="width: 0%;"></div>
AZÚCAR	<div style="width: 30%;"></div>
PERSISTENCIA EN BOCA	<div style="width: 40%;"></div>
COSECHA	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div>ENE</div> <div>FEB</div> <div>MAR</div> <div>ABR</div> <div>MAY</div> <div>JUN</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div>JUL</div> <div>AGO</div> <div>SEP</div> <div>OCT</div> <div>NOV</div> <div>DIC</div> </div>
COLOR	Rojo claro
ASOCIACIÓN DE SABORES	Melocotón blanco, ruibarbo, yuzu

La fresa Gariguette de Lot y Garona ha sido seleccionada por la Maison Ponthier, especialmente por la intensidad de su perfume, su buen equilibrio azúcar-acidez y su delicioso color rojo. En esta variedad podemos apreciar la tipicidad climática de la zona, al mismo tiempo empañada por las influencias oceánicas y mediterráneas. Los primeros grandes productores de la Gariguette francesa, nuestros productores socios son también los primeros de la temporada en entregar sus preciosos rubíes, siempre gracias a las especificidades locales de la tierra. Reconocida por los aficionados gracias a su forma bicónica alargada y a su color rojo anaranjado, esta variedad es una de las joyas gastronómicas y económicas de la región, su renombre es importante en toda Francia.



❄️ CONGELADO

Puré 10kg

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**.