



Fresa Mara des Bois

Origen Francia (Dordoña)

BRIX | 15
(*/-2)

ACIDEZ	<div style="width: 10%;"></div>
AMARGURA	<div style="width: 0%;"></div>
AZÚCAR	<div style="width: 40%;"></div>
PERSISTENCIA EN BOCA	<div style="width: 40%;"></div>
COSECHA	<div style="display: flex; justify-content: space-between; width: 100%;"> JANFEBMARAPRMAYJUN </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; width: 100%;"> JULAUGSEPOCTNOVDEC </div>
COLOR	Rojo rosado
ASOCIACIÓN DE SABORES	Melocotón blanco, tomate, maracujá, yuzu silvestre

La fresa Mara des Bois de Dordoña, de calidad superior, se cultiva en su territorio favorito, garantizando así una fruta cosechada en su plena madurez, perfectamente azucarada, equilibrada y perfumada. La Dordoña ofrece todas las cualidades necesarias para el cultivo de esta deliciosa variedad: una exposición soleada, temperaturas con muy poca variación gracias a la apertura de la región sobre el océano, suelos ligeros, permeables y ricos en humus. La particularidad de nuestros productores asociados es el desarrollo de prácticas de cultivo que permiten reutilizar suelos absorbentes y ricos en humus, antiguamente cubiertos de grandes bosques de castaños. La Dordoña, de hecho, está marcado por la presencia casi permanente del bosque, íntimamente ligado a las parcelas de producción. Estas prácticas de cultivo son favorables para el desarrollo del gusto y la textura de la fresa Mara des Bois.



❄ CONGELADO

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**.