



Sudachi 100%

Origen Japón (Tokushima)

BRIX | 8
(+/-3)

ACIDEZ

AMARGURA

AZÚCAR

PERSISTENCIA EN BOCA

COSECHA

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

COLOR **Amarillo**

ASOCIACIÓN DE SABORES **Mango, coco, pescado a la parilla**

El sudachi es una fruta cítrica exótica que se caracteriza por su cáscara verde, con un aroma intenso y refrescante. Es un fruto redondo y muy pequeño: mide apenas 4 cm de diámetro, pero tiene una pulpa particularmente jugosa. Vinculado a la historia de la cocina japonesa desde la bruma de los tiempos, el sudachi se cultiva principalmente en Tokushima, donde Ponthier selecciona únicamente materia prima de calidad superior. Utilizado sobre todo para aderezar pescados o preparar sorbetes y bebidas frescas, este pequeño cítrico deja una nota refrescante y a la vez picante, totalmente original.



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 500g

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**.