



Espárrago Blanco 100%

Origen Francia (Aquitania)

BRIX | 4
(+/-3)

ACIDEZ

AMARGURA

AZÚCAR

PERSISTENCIA EN BOCA

COSECHA



COLOR **Blanco**

ASOCIACIÓN DE SABORES **Aceite de oliva, morillas, anís verde**

El espárrago blanco seleccionado por la Maison Ponthier, cultivado entre las regiones del Adour y del Médoc, es un producto excepcional. El clima oceánico y el suelo arenoso favorecen su cultivo. Este suelo, permeable, profundo y regado regularmente por la lluvia, perfectamente adaptado al crecimiento de los espárragos, le permite crecer en el interior de una pequeña loma que lo protege de los rayos del sol. Esta oscuridad conserva su tez nacarada, su sabor delicado y la ternura de su carne. La recolección se hace manualmente usando una gubia.



❄️ 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 5 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. **9 meses** de conservación desde la fecha de producción. Una vez abierto, conservar en el frigorífico y **consumir dentro de 12 días**.