



# Asperge Blanche 100%

Origine France (Aquitaine)

BRIX | 4  
(+/-3)

ACIDITÉ

AMERTUME

SUCRE

LONGUEUR EN BOUCHE

RÉCOLTE JAN FEV MAR AVR MAI JUIN

JUIL AOU SEP OCT NOV DEC

COULEUR **Blanc**

ASSOCIATION DE SAVEURS **Huile d'olive, morilles, anis vert**

L'asperge blanche sélectionnée par la Maison Ponthier, cultivée entre les régions de l'Adour et du Médoc, est un produit d'exception. Sa culture y est favorisée par un climat océanique et un sol sablonneux. Ce sol, perméable, profond et régulièrement arrosé par la pluie, parfaitement adapté à la croissance des asperges, lui permet de pousser bien droite à l'intérieur d'une petite butte qui la protège des rayons du soleil. Cette obscurité préserve son teint de nacré, son goût délicat et la tendresse de sa chair. Sa récolte s'effectue manuellement à l'aide d'une gouge.



SURGELÉ

Purée 1kg

Stocker à -18°C. 30 mois de conservation à compter de la production. Après décongélation, conserver à +2°C/+4°C et **utiliser dans les 5 jours**. Pour une qualité optimale, décongeler au réfrigérateur pendant 24 à 48 heures. Ne pas recongeler une fois décongelée.



RÉFRIGÉRÉ

Purée 1kg

Stocker à +2°C/+6°C. **9 mois** à compter de la production. Après ouverture, conserver impérativement au réfrigérateur et **utiliser dans les 12 jours**.