



Melocotón Blanco

Origen Francia (Vallé del Ródano)

BRIX | 19,5
(+/-2)

ACIDEZ	<div style="width: 10%;"></div>
AMARGURA	<div style="width: 0%;"></div>
AZÚCAR	<div style="width: 70%;"></div>
PERSISTENCIA EN BOCA	<div style="width: 35%;"></div>
COSECHA	<div style="display: flex; justify-content: space-around; text-align: center;"> <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-around; text-align: center;"> <div>JUL</div><div>AGO</div><div>SEP</div><div>OCT</div><div>NOV</div><div>DIC</div> </div>
COLOR	Rosa claro
ASOCIACIÓN DE SABORES	Fresa, yuzu, almendra fresca, vainilla

La *pêche blanche* referenciado por la Maison Ponthier se cultiva en el Valle del Ródano en Francia, Es en esta región donde el melocotonero crece mejor, sobre todo gracias al clima templado y cálido, por la exposición al sol y el drenaje del suelo. Se recogen a mano cuando están totalmente maduros, y a continuación son trasladados con la máxima delicadeza a nuestras instalaciones. Los melocotones blancos seleccionados ofrecen una extraordinaria cualidad gustativa, una pulpa blanca y perfumada, azucarada y ligeramente acidulada. Su aspecto rosado alrededor del hueso brinda al puré PONTHER su color tan fresco y luminoso.



❄️ 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**.