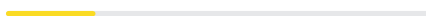




## Pimiento Amarillo 100%

Origen España

ACIDEZ



AMARGURA



AZÚCAR



PERSISTENCIA EN BOCA



COSECHA



COLOR

Amarillo vivo

ASOCIACIÓN DE SABORES

Mango, albaricoque, yuzu silvestre, maracuyá

El término **pimiento** designa a la vez al fruto y a la planta. El pimiento es reconocido por su color brillante y su pulpa tierna, perfumada, jugosa y azucarada. Madurando, el pimiento amarillo se vuelve rojo. Requieren una gran exposición al calor y una exposición al sol importante, la variedad elegida para producir el puré PONTHIER se siente a gusto en las regiones que poseen un suelo muy húmido y drenado. Estos suelos producen naturalmente unas hortalizas resistentes y voluminosas.



❄️ 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**.