



Poivron Jaune 100%

Origine Espagne

ACIDITÉ	<div style="width: 10%;"></div>
AMERTUME	<div style="width: 10%;"></div>
SUCRE	<div style="width: 30%;"></div>
LONGUEUR EN BOUCHE	<div style="width: 100%;"></div>
RÉCOLTE	<div style="display: flex; justify-content: space-between; width: 100%;"> JAN FEV MAR AVR MAI JUIN </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; width: 100%;"> JUIL AOU SEP OCT NOV DEC </div>
COULEUR	Jaune vif
ASSOCIATION DE SAVEURS	Mangue, abricot, yuzu sauvage, fruit de la passion

Le terme poivron désigne à la fois le fruit et la plante. On reconnaît le poivron à sa couleur éclatante et à sa chair tendre, parfumée, juteuse et sucrée. En mûrissant sur pied, le poivron jaune devient rouge. Nécessitant une forte exposition à la chaleur et un ensoleillement important, la variété choisie pour produire la purée PONTHIER apprécie les régions au sol très humifère et drainé. Celles-ci produisent naturellement des légumes vigoureux et volumineux.



❄️ 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**.