



Yuzu 100%

Origen Japon (Kôchi)

BRIX (+/-3) | 6,5

ACIDEZ	<div style="width: 100%; height: 10px; background-color: yellow;"></div>
AMARGURA	<div style="width: 25%; height: 10px; background-color: yellow;"></div>
AZÚCAR	<div style="width: 5%; height: 10px; background-color: yellow;"></div>
PERSISTENCIA EN BOCA	<div style="width: 100%; height: 10px; background-color: yellow;"></div>
COSECHA	<div style="display: flex; justify-content: space-between; width: 100%;"> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px;">ENE</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px;">FEB</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px;">MAR</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px;">ABR</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px;">MAY</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px;">JUN</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; width: 100%; margin-top: 5px;"> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px;">JUL</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px;">AGO</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px;">SEP</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px;">OCT</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px;">NOV</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px;">DIC</div> </div>
COLOR	Amarillo pajizo
ASOCIACIÓN DE SABORES	Melocotón blanco, fresa, piña, menta

En sus orígenes, el yuzu se encontraba en aguas arriba del río Yangzi Jiang de China y fue trasladado al Japón hace 1300 años. Japón es hoy el principal productor y consumidor de yuzu. La geografía y la gran variación térmica del clima hacen del yuzu japonés el más aromático entre todos. Las regiones montañosas del país, donde las precipitaciones son abundantes y la exposición al sol escasa, son idóneas para su cultivo. No se ha extendido mucho su consumo debido a su rendimiento, el más aleatorio de todos los cítricos. Su escasez aumenta su valor, pero sigue muy apreciado por sus potentes aroma y sabor. Este preciado cítrico de carácter afrutado e intenso desprende un magnífico aroma.



❄️ 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 500g

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**.