



ANANAS PAIN DE SUCRE

Description du Produit

L'ananas pain de sucre, aussi appelé « ananas bouteille », se distingue par une forme allongée, un feuillage discret et une chair blanche qui lui est propre, connue pour un goût de miel intensément sucré. Ne vous méprenez pas : Même arrivé à maturité, il conserve une belle couleur verte et peut être prêt à déguster.

Conseils de dégustation : pour une expérience optimale, à l'aide d'un couteau, retirez le cœur central du fruit, plus ferme et acide, avant de le déguster. Nous conseillons toutefois de ne pas jeter le cœur qui cache un secret bien être !

Conservation optimale : L'ananas pain de sucre se conserve idéalement une semaine à température ambiante. Évitez le réfrigérateur car une température inférieure à 8 °C accélère sa fermentation et altère sa qualité.

Un concentré de bienfaits : L'ananas pain de sucre est naturellement riche en vitamines A et C, essentielles pour le tonus et les défenses immunitaires. Son cœur contient la broméline, une enzyme reconnue pour ses propriétés digestives et anti-inflammatoires.

Avec l'ananas pain de sucre, offrez à vos clients un fruit plus rare et savoureux, pour un moment gourmand et exotique !

Calendrier de Campagne

Pays d'origine	Transport	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Côte d'Ivoire	Avion												
Togo	Avion												
Benin	Avion												

Modalités de Transport

AVION
1 carton = 12,5kg
1 palette = (~) 48 cartons ¹
Calibres : 6/7/8/9/10
Commandes de (~) ¹ 600kg minimum

(1) Selon calibre

Intéressés ? N'hésitez pas à nous contacter pour toute demande

