



MANGUE KENT

Description du Produit

La mangue Kent, provenant du manguier (*Mangifera indica* « Kent »), est connue pour sa chair jaune orangée, parfumée et douce, sans fibres. Sa texture fondante, juteuse et son goût sucré en font un fruit très apprécié, utilisé aussi bien nature qu'en cuisine. Sa peau fine, aux couleurs exotiques allant du vert au mauve, en passant par le rouge et l'orange, attire l'œil et valorise vos étals.

Facile à préparer et à déguster, la mangue Kent se découpe en dés, se savoure à la cuillère ou sous toute autre forme au gré des envies et offre une expérience gourmande à chaque bouchée.

Conservation optimale : la mangue Kent se conserve à température ambiante pour garantir une fraîcheur et une qualité constante. Nous déconseillons de la placer au réfrigérateur ou à une température inférieure à 8 °C, afin de préserver toutes ses qualités gustatives.

Un concentré de bienfaits : riche en vitamines A et C, source de potassium et de cuivre, la mangue Kent est un allié santé idéal.

Misez sur la mangue Kent pour dynamiser vos ventes et satisfaire une clientèle exigeante en quête de saveurs authentiques et de qualité supérieure !

Calendrier de Campagne

Pays d'origine	Transport	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Côte d'Ivoire	Avion/Bateau												
Sénégal	Avion/Bateau												

Modalités de Transport

BATEAU	AVION
1 carton = 4kg	1 carton = 6kg
1 TC = 5440 cartons ¹	1 palette = 88 à 92 cartons ¹
Calibres : 6/7/8/9/10/12	Calibres : 8/9/10/12
Commandes de 21t (~) ¹ minimum Pas d'expédition de demi-TC	Commandes de (~) ¹ 550kg minimum

(1) Selon calibre

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



Mangues Bateau



Mangues Avion