

FRUITS

Ananas Pain de sucre (Togo)

Ananas à chair blanche, très sucré et peu acide, vendu en catégorie 1.

L'ananas Pain de sucre est une variété à chair blanche dont l'écorce reste verte à maturité. Sa saveur est très sucrée avec peu d'acidité, et son cœur est tendre. La chair est fine, juteuse et parfumée. Calibré pour une présentation régulière, il convient aussi bien aux découpes qu'aux préparations en jus ou en desserts.

SAVEUR
Sucrée, parfumée, peu acide

ORIGINE
Togo

Saisons et origines

Pleine saison · Début · Fin · Rare

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Togo	○		○	○		○	○	○	○	○	○	

Calendrier indicatif d'après nos ventes. Notre équipe commerciale vous confirme la disponibilité du moment.

Conditionnements

- **Vrac** — Togo

En cuisine

- En dés dans une salade tropicale
- Poêlé au beurre et au citron vert
- En jus pressé ou en smoothie

Commandes et tarifs

Moorea — 69 rue de Perpignan, Bâtiment D3, marché international de Rungis, 94550 Rungis
01 56 70 62 40 · commercial@moorea.fr · qualite@moorea.fr