

FRUITS

Ananas Pain de sucre

Un ananas à chair blanche, très sucré et peu acide, au cœur tendre comestible.

L'ananas Pain de sucre se reconnaît à sa peau vert-jaune même à maturité et à sa chair blanche, très juteuse. Sa saveur est nettement sucrée, avec une faible acidité qui évite l'irritation en bouche, et son cœur tendre se mange. Il se pèle et se tranche facilement. Variété appréciée des cuisiniers pour les desserts et les plats salés-sucrés.

SAVEUR
Très sucrée, peu acide, chair blanche

ORIGINE
Ghana

Saisons et origines

Pleine saison · Début · Fin · Rare

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

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

Conditionnements

- **Vrac** — Ghana

En cuisine

- Rôti au beurre et à la vanille en dessert
- En carpaccio avec une touche de piment
- En jus frais ou en salade de fruits

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