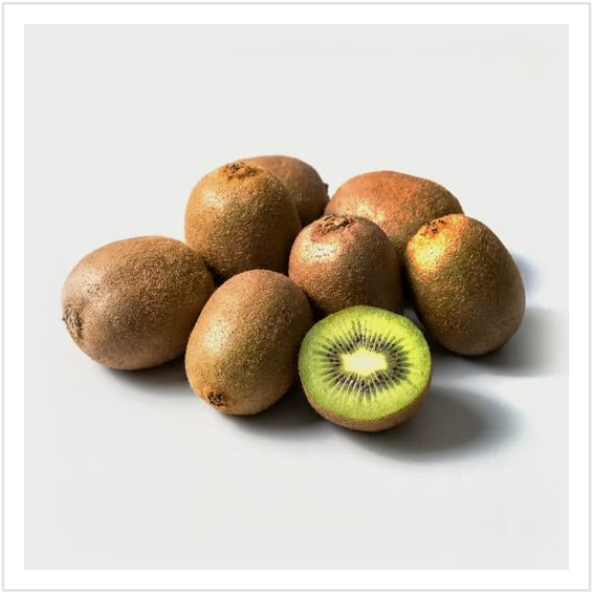


FRUITS

Kiwi

Le kiwi vert, juteux et acidulé, à croquer ou à cuisiner.

Le kiwi a une peau brune et duveteuse et une chair vert vif, juteuse, parsemée de petits pépins noirs comestibles. Son goût est sucré et acidulé, très rafraîchissant. Il se mange à la cuillère ou se tranche pour décorer. Il se conserve bien au froid.

SAVEUR

Acidulée, fraîche, sucrée

ORIGINES

Italie, Nouvelle-Zélande, France, Portugal, Chili, Espagne

Saisons et origines

Pleine saison · Début · Fin · Rare

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

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

En cuisine

- À la cuillère au petit-déjeuner
- En tranches sur une tarte ou une pavlova
- En coulis ou en smoothie

Valeurs nutritionnelles

Pour 100 g de produit cru

Énergie	**255 kJ / 60 kcal**
Matières grasses	**0,6 g**
dont acides gras saturés	**0,13 g**
Glucides	**11,0 g**
dont sucres	**8,9 g**
Fibres alimentaires	**2,4 g**
Protéines	**0,88 g**
Sel	**< 0,01 g**

Valeurs moyennes. Source : Ciqual 2020.

Commandes et tarifs

Moorea — 69 rue de Perpignan, Bâtiment D3, marché international de Rungis, 94150 Rungis

01 56 70 62 40 · contact@moorea.fr · qualite@moorea.fr

© Moorea — photos et textes protégés, reproduction interdite

Fiche technique — Kiwi

Nom botanique	Actinidia chinensis (deliciosa)
Aspect	Peau brune et duveteuse, pulpe verte parsemée de minuscules graines noires comestibles.
Goût	Sucré et acidulé.
Conservation	À l'écart des pommes (éthylène) ; hors gel, au frais, jusqu'à plusieurs mois pour les fruits cueillis à l'automne ; à température ambiante, ils mûrissent vite et se gardent environ 10 jours.
Allergènes	Peut provoquer des allergies orales (syndrome oral croisé)

Informations indicatives, d'après nos fiches techniques et celles de nos producteurs ; elles peuvent varier selon l'origine et la saison. Fiche à jour sur demande : qualite@moorea.fr.

Commandes et tarifs

Moorea — 69 rue de Perpignan, Bâtiment D3, marché international de Rungis, 94150 Rungis

01 56 70 62 40 · contact@moorea.fr · qualite@moorea.fr

© Moorea — photos et textes protégés, reproduction interdite