

# ATEMOYA



*L'atemoya est un fruit originaire d'Amérique centrale. Son nom signifie 'graine du froid', car celle-ci peut pousser à de hautes altitudes. Le chérimolier est un arbuste de 2 à 7 mètres et l'Espagne est le plus grand producteur de ce fruit et c'est aussi là-bas que le fruit est le plus largement consommé.*

## DISPONIBILITÉ ET PROVENANCE

### PROVENANCE

JANVIER FÉVRIER MARS AVRIL MAI JUIN JUILLET AOÛT SEPTEMBRE OCTOBRE NOVEMBRE DÉCEMBRE

LIBAN



BRÉSIL



## CLIENTÈLE CIBLE: CARIBÉENNE & ARABE

## TEMPÉRATURE OPTIMALE POUR LA CONSERVATION

10 - 12°C

## GUIDE D'ACHAT

Lorsque vous choisissez l'atemoya au magasin, recherchez un fruit lourd par rapport à sa taille, ce qui indique qu'il est mûr et juteux. La peau doit être verte et bosselée, sans taches ni meurtrissures.

## CONSOMMATION

L'atemoya peut être consommé crue. À maturité, le fruit ramollit et est très sensible. Son goût est semblable à la pomme cannelle et le corossol qui sont de la même famille. L'atemoya peut également être utilisé dans les desserts tels que les tartes, les crumbles et autres.

## VALEUR NUTRITIVE

L'atemoya est riche en vitamines C, A et B6. Ce fruit contient également du calcium, du potassium et a une forte teneur en sucres.

