

FRUIT DU JACQUIER



Le fruit du jacquier (ou la pomme jaque) est originaire d'Inde. Il fait partie de la même famille que l'arbre à pain. Il est cultivé dans les régions tropicales et c'est le plus grand fruit poussant sur un arbre fruitier. Il peut peser jusqu'à 45 kilos.

DISPONIBILITÉ ET PROVENANCE

PROVENANCE

JANVIER

FÉVRIER

MARS

AVRIL

MAI

JUIN

JUILLET

AOÛT

SEPTEMBRE

OCTOBRE

NOVEMBRE

DÉCEMBRE

MEXIQUE



CLIENTÈLE CIBLE: INDIEN & ASIATIQUE

TEMPÉRATURE OPTIMALE POUR LA CONSERVATION

11 - 13 °C

GUIDE D'ACHAT

Choisissez un fruit lourd, à l'écorce verte tirant sur le jaune, avec une légère souplesse sous la pression. Un parfum sucré est signe de maturité. Évitez ceux trop mous, fissurés ou à forte odeur fermentée.

CONSOMMATION

Le fruit du jacquier peut se consommer de plusieurs façons. Lorsqu'il est mûr, on le mange cru ou cuit, en confiture, dans les gâteaux ou en fruit confit. Il est souvent utilisé pour remplacer du porc dans les plats végétaliens. Faites-vous un sandwich au fruit du jacquier!

VALEUR NUTRITIVE

Le fruit du jacquier est très nutritif. Dans les pays en voie de développement, il constitue une bonne source d'alimentation. La pulpe comestible est composée de 74 % d'eau. Il est riche en potassium, vitamine B et protéine.

