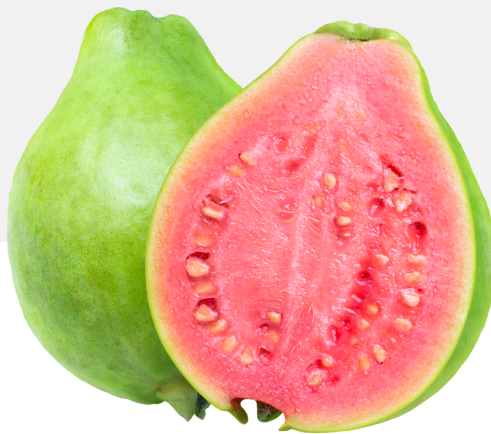


GOYAVE



La goyave est un fruit originaire d'Amérique centrale, d'Asie et d'Afrique. Le fruit pousse sur un arbre appelé le goyavier qui peut atteindre jusqu'à 8 mètres. La peau de la goyave est fine et fragile et son parfum est fort. Pour certaines variétés, sa peau est picotée de noirs lorsqu'elle est mûre. Son parfum est très apprécié et fréquemment utilisé.

DISPONIBILITÉ ET PROVENANCE

PROVENANCE

MEXIQUE

BRÉSIL

JANVIER FÉVRIER MARS AVRIL MAI JUIN JUILLET AOÛT SEPTEMBRE OCTOBRE DÉCEMBRE

CLIENTÈLE CIBLE: CARIBÉENNE

TEMPÉRATURE OPTIMALE POUR LA CONSERVATION

8 - 10°C

GUIDE D'ACHAT

Les fruits doivent être fermes, mais céder légèrement lorsqu'on les presse légèrement. La peau doit être lisse et exempte de meurtrissures ou de taches. En outre, un arôme parfumé émanant du fruit est une bonne indication de sa maturité et de sa saveur.

CONSOMMATION

La goyave peut être consommée crue lorsqu'elle a ramolli. Cependant, elle est fréquemment utilisée pour faire des jus ou du nectar. On l'utilise pour faire du sorbet, du sirop et de la gelée pour les pâtisseries.

VALEUR NUTRITIVE

La goyave est riche en pectine et en vitamines A, B et C ainsi qu'en calcium. Saviez-vous que la peau comestible de la goyave contient près de cinq fois plus de vitamine C qu'une orange?

