

GRENADILLE



La grenadille est un fruit tropical de la famille de la passion, reconnaissable à sa coque dure et lisse de couleur jaune orangé. Sa pulpe translucide, remplie de petites graines croquantes, offre un goût doux, floral et légèrement acidulé.

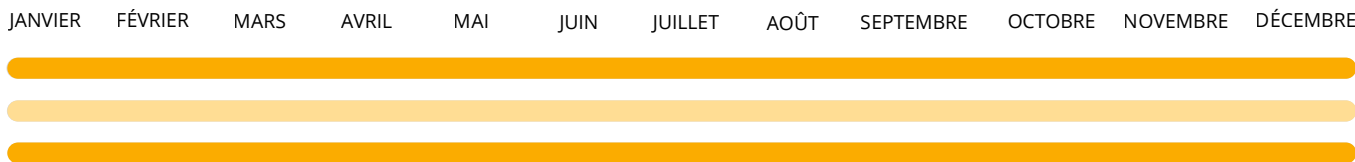
DISPONIBILITÉ ET PROVENANCE

PROVENANCE

COLOMBIE

ÉQUATEUR

PÉROU



CLIENTÈLE CIBLE: CARIBÉENNE, HISPANIQUE & ASIATIQUE

TEMPÉRATURE OPTIMALE POUR LA CONSERVATION

7 - 10 °C

GUIDE D'ACHAT

Recherchez des fruits dont la peau est brillante et sans tache et qui sont lourds par rapport à leur taille, ce qui indique qu'ils sont juteux. En outre, une peau légèrement ridée ou bosselée peut être un signe de maturité, et un arôme agréable et parfumé est un bon indicateur de la saveur.

CONSOMMATION

Pour déguster la grenadille, commencez par couper le fruit en deux. Il suffit ensuite de retirer la pulpe gélatineuse et les graines à l'aide d'une cuillère et de savourer la saveur sucrée et acidulée.

VALEUR NUTRITIVE

La grenadille est riche en vitamine C, fibres et antioxydants. Elle contient environ 75 % d'eau et fournit aussi du fer, du potassium et du magnésium, favorisant l'immunité et la digestion.

