

JUJUBE



Le jujube (aussi appelé datte rouge ou datte chinoise), est un fruit originaire d'Asie centrale. Il est cultivé en Chine depuis plus de 4000 ans. Ce petit fruit pousse sur l'arbre fruitier le jujubier et est environ 15 à 30 mm de long. Le jujubier est très résistant, cet arbre qui peut atteindre jusqu'à 12 mètres de long peut survivre à des températures allant jusqu'à -15°C. Lorsque le jujube est mûr, il se flétrit et son goût s'apparente à celui de la datte.

DISPONIBILITÉ ET PROVENANCE

PROVENANCE

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

CALIFORNIE

CLIENTÈLE CIBLE: ARABE

TEMPÉRATURE OPTIMALE POUR LA CONSERVATION

5 - 8 °C

GUIDE D'ACHAT

Recherchez des fruits fermes, lisses et sans taches. Lorsqu'ils sont verts, ils sont croquants et légèrement acidulés ; à maturité (brun-rouge), ils deviennent sucrés et plus tendres. Évitez ceux ratatinés ou trop mous.

CONSOMMATION

La chair du jujube est gélatineuse et légèrement sucrée. On peut le consommer cru, séché ou en jus. On peut également piler la chair et l'utiliser dans les gâteaux, pâtisseries et même pour faire du rhum!

VALEUR NUTRITIVE

Le jujube est un antioxydant et une bonne source de vitamine C. Cependant, le fruit est beaucoup plus riche en vitamine lorsqu'il est flétri.

