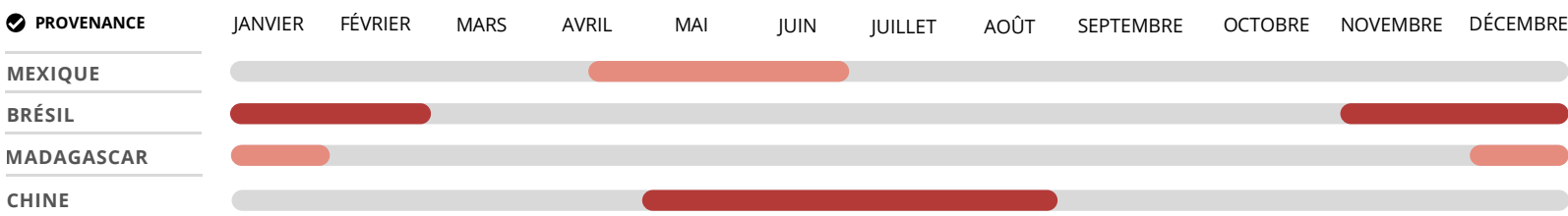


LITCHI



Le litchi vient d'un arbre fruiteur originaire de Chine. Il est de la même famille que le ramboutan et le longane. On peut retracer sa culture depuis plus de 2000 ans. Le fruit est entouré d'une coquille rugueuse et pousse sur des grappes pendantes du litchier, qui lui peut atteindre jusqu'à 20 mètres.

DISPONIBILITÉ ET PROVENANCE



CLIENTÈLE CIBLE: ASIATIQUE

TEMPÉRATURE OPTIMALE POUR LA CONSERVATION

3 - 7°C (35 - 50°F)

GUIDE D'ACHAT

Recherchez des litchis à la peau colorée qui n'est ni plissée ni déchirée. Ils doivent avoir un parfum léger et être exempts de moisissures.

CONSOMMATION

Les litchis sont faciles à déguster, car ils sont de petites tailles et peuvent être mangés comme des bouchées. La peau doit être enlevée ainsi que le noyau à l'intérieur. On peut les consommer crus, en jus, dans les salades de fruits et autres. Il est important de garder le litchi au réfrigérateur pour conserver sa fraîcheur.

VALEUR NUTRITIVE

Le litchi contient 80% d'eau ce qui le rend très rafraichissant. Il est également riche en vitamine C, vitamine B et en glucides.

