

MANGOUSTAN



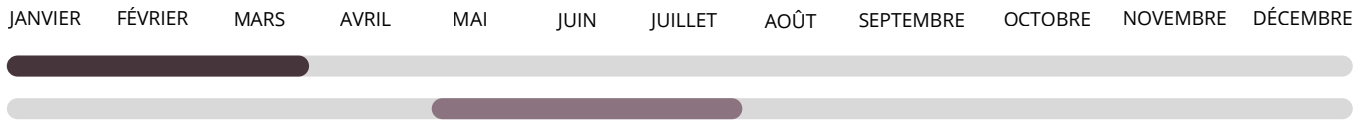
Le mangoustan provient du mangoustanier; un arbre à fleurs originaire d'Asie du Sud-Est qui peut atteindre jusqu'à 25 mètres de hauteur. La coquille du fruit forme un petit rond violet foncé à maturité qui renferme une chair blanche juteuse, sucrée et fibreuse. Il pèse entre 50 et 150 grammes et lorsqu'il est pelé, sa chair est divisée en 5 à 8 quartiers. Son goût est complexe, car il a des arômes de pêche, d'ananas, de framboise, d'orange et de banane tous combinés. Dans certaines cultures, il est considéré comme le "roi" des fruits.

DISPONIBILITÉ ET PROVENANCE

PROVENANCE

COLOMBIE

MEXIQUE



CLIENTÈLE CIBLE: ASIATIQUE

TEMPÉRATURE OPTIMALE POUR LA CONSERVATION

13 °C de 3 – 4 semaines.

GUIDE D'ACHAT

Sélectionnez les fruits dont l'écorce est d'un violet profond ou d'un rouge pourpre, car cela indiquent qu'ils sont mûrs. Évitez ceux qui présentent des taches vertes et optez pour ceux dont la peau est lisse, brillante et qui semblent lourds pour leur taille. Ceci garantit qu'ils seront juteux et savoureux.

CONSOMMATION

Le fruit est délicieux crue, mais beaucoup l'utilise en confiture, en sorbet, en jus et en salade. Sa petite chair blanche juteuse et parfumée se marie bien avec de nombreuses saveurs, cependant, elle s'oxyde rapidement à l'air. Pour savoir si le fruit est frais, l'enveloppe extérieure doit être un peu molle lorsque vous appuyez dessus. Si elle est dure comme de la pierre, le fruit n'est plus frais.

VALEUR NUTRITIVE

Le mangoustan est riche en glucides, en vitamine C, en calcium, en magnésium et en potassium. C'est également le fruit qui représente une des plus hautes teneurs en antioxydants.

