

MINI MANGUE



La mini mangue est une petite variété de mangue tropicale reconnue pour sa chair juteuse, sucrée et très parfumée. Sa peau peut varier du jaune au rouge orangé selon la variété. Malgré sa petite taille, elle offre une saveur riche et intense, idéale à déguster fraîche, en salade de fruits ou en dessert.

DISPONIBILITÉ ET PROVENANCE

PROVENANCE

JANVIER

FÉVRIER

MARS

AVRIL

MAI

JUIN

JUILLET

AOÛT

SEPTEMBRE

OCTOBRE

NOVEMBRE

DÉCEMBRE

COLOMBIE

CLIENTÈLE CIBLE: HISPANIQUE, CARABÉEN & ASIATIQUE

TEMPÉRATURE OPTIMALE POUR LA CONSERVATION

8 - 12°C

GUIDE D'ACHAT

La meilleure façon de choisir une mangue est de la prendre dans ses mains. Lorsqu'elle est mûre, elle est légèrement molle au toucher et il est normal qu'elle présente de petites taches noires.

CONSOMMATION

Par rapport à une mangue ordinaire, la peau de la mini mangue est plus fine et comestible. Le noyau est similaire à celui d'une mangue et ne contient presque pas de fibres. En outre, les mini mangues ne sont pas aussi juteuses et ne laissent pas les doigts collants.

VALEUR NUTRITIVE

La peau de la mini mangue est fine et comestible, ce qui permet de la déguster facilement sans préparation. Elle peut être consommée entière comme collation pratique, ou tranchée pour apporter une touche sucrée aux salades, salsas, desserts et smoothies.

