

POIRE ASIATIQUE



La poire asiatique, ou nashi, est un fruit rond et croquant originaire d'Asie de l'Est, cultivé en Chine, au Japon et en Corée. Ressemblant à une pomme par sa forme et sa fermeté, elle offre la douceur et le parfum d'une poire. Sa peau fine, dorée à jaune verdâtre, renferme une chair pâle, juteuse et rafraîchissante, qui se déguste ferme à maturité.

DISPONIBILITÉ ET PROVENANCE

PROVENANCE

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

CHINE

CLIENTÈLE CIBLE: INDIEN ET ASIATIQUE

TEMPÉRATURE OPTIMALE POUR LA CONSERVATION

0 - 1 °C de 2 à 3 mois

GUIDE D'ACHAT

Choisissez une poire à la peau lisse et tendue. Elle ne doit présenter aucun signe de meurtrissure, et son pédoncule doit être intact.

CONSOMMATION

La poire asiatique se déguste surtout fraîche pour apprécier sa chair croquante et juteuse. Après rinçage et retrait du cœur, elle se consomme nature, en salades de fruits, avec du fromage ou dans des plats salés pour une touche rafraîchissante. Elle peut aussi être pressée en jus ou mixée en smoothie.

VALEUR NUTRITIVE

La poire asiatique, légère et hydratante, est riche en fibres, vitamine C et potassium, avec un peu de vitamine K et de cuivre. Sa forte teneur en eau et en sucres naturels en fait une collation croquante, saine et revitalisante.

