



NEWSLETTER

SEPTEMBRE 2019

for a healthier future

SOMMAIRE

Flash info : fruit attraction - Madrid
Le produit du mois : la figue de Turquie
Zoom sur : la clémentine de RSA
Gamme du mois de septembre 2019

Zoom sur : le pomelo de Chine
Rendez-vous mensuel avec la banane :
pain ultra moelleux à la banane /
Origines et calibres disponibles en septembre 2019

SAVE THE DATE



Madrid | Espagne



**Du 22
Au 24
OCTOBRE**

**Hall 8
Stand 8B07**

Le produit du mois

La figue - de Turquie



La zone de production



La variété

Black Bursa

Les calibres

12 / 14 / 16 / 18 / 20 / 22 / 25

Le conditionnement

Colis de 1,7 kg

Les marques

Flora

Toppins

Alara

Le volume

5 camions / semaine

Les certifications

GlobalG.A.P.

BRC

TNC

HACCP-ISO-ETI-IFS

Le calendrier de commercialisation



Le conseil conservation

La figue se consomme très rapidement, sinon elle se dessèche.

La conserver à température ambiante maximum 4 jours.

Pour une conservation au réfrigérateur (environ 8 jours), elle doit être enveloppée pour ne pas absorber les odeurs, et sortie au moins 30 minutes avant consommation, pour retrouver ses arômes.

Le conseil de mise en rayon

À proximité des prunes et des pêches/nectarines.

La figue est un produit fragile, il faut éviter de la manipuler.

Elle ne supporte pas les écarts de température.

Faire le bon choix

La figue doit être charnue, souple mais pas molle.

Elle ne doit avoir ni éclatements ni craquelures.

Sa coloration dépend de sa variété (noir à violet).



Les bienfaits de la figue

Fruit moyennement sucré, la figue est conseillée pour une alimentation minceur.

Elle apporte minéraux et vitamines et bien-être, son odeur est apaisante.



La clémentine - de RSA



La variété

Orri

Les calibres

2 / 1 / 1X / 1XX / 1XXX

Le conditionnement

Colis de 10 kg

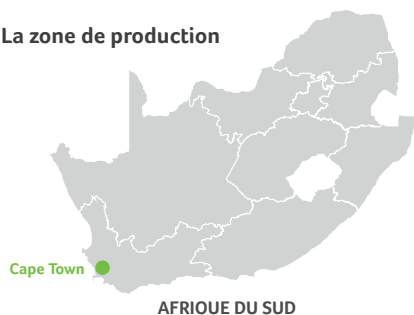
Le reconditionnement

Girsac

La palettisation

104 colis / palette

La zone de production



AFRIQUE DU SUD



Le calendrier de commercialisation

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---



Le conseil conservation

La clémentine se conserve à l'air ambiant jusqu'à 6 jours.

Le conseil de mise en rayon

À proximité des citrons et oranges et à portée des plus petits qui en sont friands.

À manipuler avec précaution.

Bien trier pour éviter qu'un fruit qui présenterait des moisissures contamine les autres.

Ne pas surcharger les stocks.

Ne pas stocker en dessous de 8°C.

Faire le bon choix

La peau doit adhérer aux quartiers.

Le pédoncule doit être bien attaché.

La clémentine doit être parfumée, charnue et ferme au toucher

Les bienfaits de la clémentine

Elle est gorgée de vitamine C et de calcium. Elle est source d'énergie.



8°C Min.



Début de saison

Pleine saison

Classiques



ANANAS
SWEET
Costa Rica
Cal. 6 / 7 / 8 / 9 / 10
11,5 kg



CLÉMENTINE
ORRI / NADDERCOTT
RSA
Cal. 2 / 1X / 1XX / XXX
10 kg



FIGUE
BLACK BURSA
Turquie
Cal. 12 à 27
2 kg



ORANGE
VALENCIA
RSA / Uruguay
Cal. 4 / 5 / 6
15 kg / Plateau / Filet



POMELO
CHINOIS
Chine
Cal. 8 / 9 / 10 / 11 / 12
11 kg



ANANAS
SWEET
Ghana
Cal. 7 / 8 / 9 / 10
11,5 kg



BANANE
JAUNE **BIO**
Commerce Équitable
Rép. Dom.
Cal. P20
18,5 kg / Flowpack



AVOCAT
HASS
RSA / Colombie / Kenya / Pérou / Mexique / Chili
Cal. 12 à 24 - 26 - 30
4 kg / 10 kg +
bqte «mûr à point»,
Filet, Girsac



LIME
TAHITI / PERSIAN
Brésil / Mexique / Colombie / Guatemala
Cal. 36 / 42 / 48 / 54 / 60 / 63
4,5 kg



BANANE
JAUNE CAVENDISH
Rép. Dom. / Suriname / Équateur
Cal. JUMBO / P20 / P19 / P14
18,5 kg / Flowpack / 56 fruits détachés



POIRE
WILLIAMS
France
Cal. 65 à 75
7 kg / 13 kg / Plateau / Barquette



BANANE
JAUNE **BIO**
Rép. Dom.
Cal. P20
18,5 kg / Flowpack



Fin de saison

Exotiques



FRUIT DE LA PASSION Avion
Vietnam
3 kg / Bqt 2 x 1 kg



LIME Avion
PERSIAN
Mexique
2 kg



FRUIT DE LA PASSION Bateau
Colombie
2 kg



MANGUE Avion
KENT / KEITT
Brésil
Cal. 8 à 14
6 kg



GINGEMBRE
Chine
Cal. 250 g
5 kg / 13 kg / 3 kg



PATATE DOUCE
CHAIR ORANGE
USA
Cal. S à XL
6 kg / 18 kg / Barquette



MELON CHARENTAIS
France / Espagne
Cal. 9 / 11 / 12 / 15 / 18
5 kg / 10 kg



PASTÈQUE DUMARA
Italie
Box



POIRE GUYOT
France
Cal. 65 à 75
7 kg / 13 kg
Plateau / Barquette



POMELOS STAR RUBY
RSA
Cal. 35 à 55
15 kg



Le pomelo – de Chine



Parmi les producteurs chez lesquels nous nous approvisionnons, Flourish cultive ses fruits sur plus de 210 hectares à Pinghe dans la province du Fujian à l'est de la Chine ainsi qu'à Chengdu dans la province du Sichuan. Grâce à sa maîtrise, synonyme de contrôles efficaces, de la chaîne de production jusqu'à l'exportation de ses pomelos, Flourish répond parfaitement aux normes européennes ainsi qu'à nos exigences de saveur et de fraîcheur.

Les zones de production



Les variétés

Honey (blanc)

Red Pomelo (rouge)

Les calibres

8 / 9 / 10 / 11 / 12 pièces

Le volume

4 containers par semaine

Les marques

Jixiang

Yosway

Honey pomelo

Flourish

Le conditionnement

Open Top de 11 kg

Le reconditionnement

Caisse IFCO

La palettisation

75 colis / palette

Le calendrier de commercialisation



Le conseil conservation

Il est à conserver à température ambiante ou dans le bac à légumes du réfrigérateur pour optimiser sa conservation.

Pour éviter le dessèchement, il est préférable de le consommer rapidement.

Le conseil de mise en rayon

À proximité des clémentines et des oranges.

Fruit peu fragile, évitez toutefois de trop le manipuler et de les présenter en masses trop importantes.

Faire un tri régulier.

Il peut rester en rayon en fin de journée.

Faire le bon choix

Le pomelo doit avoir une peau souple.

Les bienfaits du pomelo chinois

Il est une source de vitamines C, antioxydants et calcium et riche en eau. C'est un antiseptique naturel et il maintient un bon équilibre digestif.



Le pomelo chinois

Variante du pamplemousse *Citrus maxima* d'origine asiatique - dont le nom a été traduit abusivement en anglais par «pomelo» et a été repris tel quel dans de nombreuses autres langues dont le français - le pomelo ou plus exactement le pamplemousse de Chine est riche en vitamine C et très peu calorique. Sa grande fraîcheur et son goût plus sucré que le pamplemousse traditionnel lui permettent d'être dégusté à la fois cru ou en salades sucrées-salées comme en accompagnement de poissons et crustacés.



Pain ultra moelleux à la banane

Ingrédients pour pour 8 / 10 parts

225 g de farine tout usage non blanchie
5 ml (environ 4,5 g) de levure chimique
5 ml (environ 4 g) de bicarbonate de soude
310 ml (environ 300 g) de bananes mûres écrasées à la fourchette (3 à 4 bananes)
125 ml de lait de coco
15 ml de jus de lime
115 g de beurre ramolli
210 g de sucre
1 œuf
5 ml d'extrait de vanille

- › Placez la grille au centre du four et préchauffez-le à 180 °C.
- › Beurrez un moule à pain d'une contenance de 1,5 litre et tapissez-le d'une bande de papier cuisson en la laissant dépasser sur deux côtés.
- › Dans un bol, mélangez la farine, la levure chimique et le bicarbonate.
- › Réservez.
- › Dans un autre bol, mélangez les bananes, le lait de coco et le jus de lime.
- › Réservez.
- › Dans un troisième bol, crèmez le beurre avec le sucre au batteur électrique. Ajoutez l'œuf, la vanille et mélangez jusqu'à ce que la préparation soit homogène.
- › À basse vitesse, incorporez les ingrédients secs au mélange de bananes.
- › Répartissez la préparation dans le moule à pain.
- › Enfournez pour environ 1 heure ou jusqu'à ce que la pointe d'un couteau insérée au centre de la pâte en ressorte propre.
- › Laissez tiédir sur une grille avant de démouler.

Origines et calibres disponibles en septembre – en colis 18,5 kg

Jaune Cavendish

Côte d'Ivoire - P20
Suriname - P14 / P19 / P20
Certifications :
GLOBALG.A.P. /
Rainforest Alliance

Ghana - P20 / P16

Certification :
GLOBALG.A.P.



Jaune Bio et Bio Commerce Équitable

République Dominicaine - P20
Certifications :
Bio / Bio Commerce Équitable

Greenyard Fresh France

15, boulevard du Delta / Zone Euro Delta DE1 / 94658 Rungis Cedex / France
T +33 1 49 78 20 00 / contact@greenyardfresh.fr
www.greenyardfresh.fr



for a healthier future