



NEWSLETTER
JUILLET / AOÛT 2019

for a healthier future

SOMMAIRE

Flash info : "What's up ?" chez Greenyard

Le produit du mois : la mangue du Mexique

Gamme des mois de juillet et août 2019

Zoom sur : les agrumes d'été

Zoom sur : la poire de France

Rendez-vous mensuel avec la banane : crème banane - mangue /

Origines et calibres disponibles en juillet / août 2019

«What's up ?» chez Greenyard

Mieux vous informer pour encore mieux vous servir !

Nous vous transmettons régulièrement par email des **informations importantes sur nos arrivages et nos campagnes promotionnelles**. Vous êtes nombreux à les lire et nous vous en remercions.

Depuis 3 mois, nous vous envoyons également des emailings et des alertes WhatsApp vous avertissant de la semaine puis du jour d'arrivée d'un produit.



Nous vous proposerons bientôt de **nouvelles alertes WhatsApp** pour vous rappeler la disponibilité d'un produit dans notre stock et **vous informer** d'opportunités à saisir lors de nos **Opérations Flash**.

Vous ne les recevez pas ?

Pour faire partie de la communauté WhatsApp Greenyard Fresh France et recevoir nos informations d'arrivée et offres promotionnelles, il vous suffit :

- d'en faire la demande sur WhatsApp à votre contact habituel
- ou de nous communiquer votre numéro de GSM à l'adresse contact@greenyardfresh.fr



La mangue - du Mexique



La variété

Kent

Les calibres

8 / 9 / 10 / 11 / 12 / 14

Le conditionnement

Colis de 6 kg fermé

Le calendrier de commercialisation

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

Les zones de production



Le conseil conservation

Elle se conserve à température ambiante dans un endroit frais (ne pas la placer au réfrigérateur).

Elle doit être consommée rapidement.

Le conseil de mise en rayon

A proximité des poires et des ananas.

Comme elle mûrit lentement à température ambiante (5 à 7 jours), elle ne doit pas être stockée en dessous de 6°C.

Les fruits présentant des taches noires doivent être retirés du rayon.

Faire le bon choix

Elle doit être souple au toucher. Sa couleur va dépendre de la variété.

La mangue continue de mûrir à l'air libre.

La choisir un peu ferme pour les salades composées.

Pour une consommation immédiate, la choisir en barquette "Prêt à déguster".

Les bienfaits de la mangue

Source de vitamines C, B9, de manganèse et de polyphénols antioxydants.



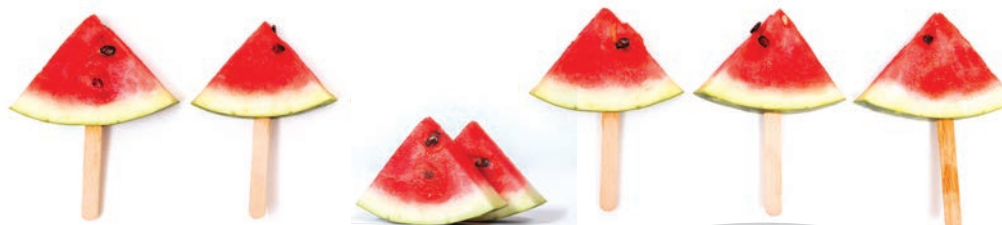
Début de saison

Pleine saison

Classiques

	ABRICOT France 5 kg / Plateau 1 rang / Barquette
	CERISE Turquie Cal. 24 5 kg
	MANGUE Avion KENT Mexique / Sénégal Cal. 8 à 14 6 kg
	MELON CHARENTAIS France / Espagne Cal. 9 / 11 / 12 / 15 / 18 5 kg / 10 kg
	ORANGE NAVEL RSA Cal. 48 à 88 15 kg / Plateau / Filet
	POIRE GUYOT France Cal. 65 à 75 7 kg / 13 kg Plateau / Barquette
	POMELOS STAR RUBY / RUBY RED RSA Cal. 35 à 55 15 kg

	ANANAS SWEET Costa Rica / Ghana / Équateur Cal. 7 / 8 / 9 / 10 11,5 kg		LIME TAHITI / PERSIAN Brésil / Mexique / Colombie / Guatemala Cal. 36 / 42 / 48 / 54 / 60 / 63 4,5 kg
	AVOCAT HASS RSA / Colombie / Kenya / Pérou / Tanzanie Cal. 12 à 24 - 26 -30 4 kg / 10 kg + barquette «mûr à point», Filet, Girsac		MANGUE KEITT Puerto Rico Cal. 6 à 10 4 kg
	AVOCAT FUERTE / ETTINGER / ZUTANO / PINKERTON Pérou Cal. 12 à 24 4 kg		MANGUE KENT Sénégal Cal. 6 à 12 4 kg
	BANANE JAUNE CAVENDISH Rép. Dom. / Suriname Cal. JUMBO / P20 / P19 / P14 18,5 kg / Flowpack / 56 fruits détachés		MANGUE KEITT / KENT Pérou Cal. 6 à 12 4 kg
	BANANE JAUNE BIO République Dominicaine Cal. P20 18,5 kg / Flowpack		PASTÈQUE DUMARA Italie Box
	BANANE JAUNE BIO Commerce Équitable République Dominicaine Cal. P20 18,5 kg / Flowpack		



Exotiques



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



GRENADE WONDERFUL
Pérou
Cal. 5 à 16
3,8 kg



FRUIT DE LA PASSION Bateau
Colombie
2 kg



LIME Avion
PERSIAN
Mexique
2 kg



GINGEMBRE
Chine / Brésil
Cal. 250 g
5 kg / 13 kg / 2 kg



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

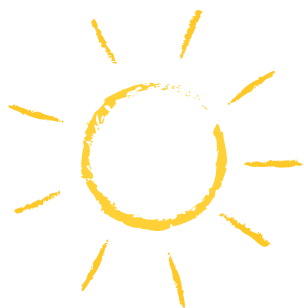
En août



ORANGE VALENCIA
RSA / Uruguay
Cal. L / XL
15 kg / Girsac



POIRE WILLIAMS Verte et Rouge
France
65 à 75
7 kg / 13 Kg Plateau / Barquette



Les agrumes d'été –

LE POMELOS de RSA



Les variétés

Star Ruby

Ruby Red

Les calibres

35 / 40 / 45 / 50 / 55

Le conditionnement

Colis de 15 kg

La palettisation

Palette 100 x 120 de 65 colis

Les volumes

5 conteneurs par semaine

La zone de production



AFRIQUE DU SUD

Le calendrier de commercialisation



Le conseil conservation

Il se conserve jusqu'à 10 jours dans le bac à légumes du réfrigérateur, jusqu'à 8 jours à température ambiante. Une fois entamé, il se consomme immédiatement.

Le conseil de mise en rayon

A proximité des citrons et des oranges.

Bien qu'il soit peu fragile, il faut en limiter les manipulations et les présentations en trop grandes quantités. Il est idéal pour la vente en lot et à la pièce. Il doit être trié régulièrement et peut rester en rayon pendant la nuit.

Faire le bon choix

Il doit être lourd et ferme, et avoir une peau brillante.

Les bienfaits du pomeLOS

Riche en vitamines, en phosphore et en fibres, il est un excellent antioxydant. Composé à 90 % d'eau, il est très hydratant et offre un apport calorique peu élevé. C'est un anti-inflammatoire naturel.



L'ORANGE de RSA et d'Uruguay



La variété

Valencia

Les calibres

42 / 48 / 56 / 64 / 72 / 80 / 88 / 100 / 113 / 125

Le conditionnement

Colis de 15 kg

Les reconditionnements

Plateau 1 rang alvéolé 7 et 8 kg

Girsac 1,5 kg x 8

Girsac 2 kg x 6

Girsac 2 kg x 10

Girsac 3 kg x 4

Box 2 kg x 90 girsacs

Tous nos reconditionnements sont possibles en colis carton / IFCO / COGIT

Personnalisation possible de la bande girsac

La palettisation

Palette 100 x 120 de 80 colis

Les calendriers de commercialisation

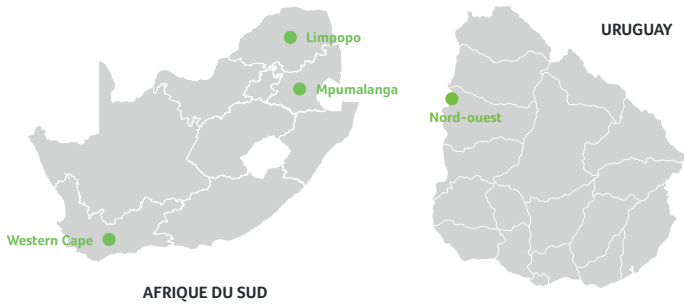
RSA



Uruguay



Les zones de production



Le conseil conservation

Elle se conserve comme le pomelos, jusqu'à 10 jours dans le bac à légumes du réfrigérateur, jusqu'à 8 jours à température ambiante. Une fois entamée, elle se consomme immédiatement.

Le conseil de mise en rayon

A proximité des bananes et des pomelos.
Fruit peu fragile, il supporte les présentations en grosses quantités.
Bien séparer les variétés "à bouche" et "à jus", les "vrac" des "girsac".
Le soir, stockage en réserve fraîche et bien aérée.

Faire le bon choix

Sa chair doit être ferme.
Il est important de choisir une orange en fonction de l'utilisation que l'on souhaite en faire (à jus ou à bouche).
L'épaisseur et la couleur de la peau ne sont pas des critères de choix.

Les bienfaits de l'orange

Elle apporte une quantité importante de minéraux (calcium, magnésium) en plus de la vitamine C et des fibres.
Elle est faible en calories et stimule le système immunitaire.

La poire – de France



Les variétés

Guyot
Williams Verte et Rouge

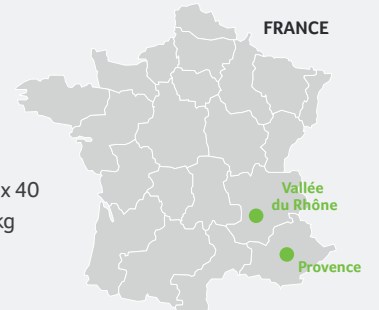
Les calibres

60 / 70 – 70 / 75

Les conditionnements

Caisse vrac 7 kg et 13 kg
Carton / Ifco 1 rang 50 x 30 et 60 x 40
Carton / Ifco 10 barquettes de 1 kg

Les zones de production



Les calendriers de commercialisation

Guyot

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

Williams

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

Le conseil conservation

La poire se conserve à température ambiante. Selon sa variété et son degré de maturité, elle se conserve de quelques jours à quelques semaines. Mûre, elle se consomme sous 2 à 3 jours.

Le conseil de mise en rayon

A proximité des pommes et des mangues. La poire est fragile, elle doit être manipulée avec précaution et présentée sur une faible hauteur. Elle doit être affinée avant la mise en rayon.

Faire le bon choix

Sa peau doit être lisse et bien tendue, sans choc ni meurtrissure. Elle doit être souple autour du pédoncule. Ce dernier doit être présent et bien attaché.

Les bienfaits de la poire

Elle apporte bon nombre d'antioxydants et de fibres.



Crème

Banane - Mangue

Ingrédients pour 4 personnes

2 bananes
2 mangues
le jus d'une lime
100 g de fromage blanc égoutté
1 cuillère à soupe de sucre roux
1 cuillère à soupe de crème fraîche
1 cuillère à soupe de cannelle en poudre

- › Pelez les bananes et coupez-les en petits morceaux.
- › Épluchez et tranchez les mangues en deux, enlevez le noyau et coupez-les en dés.
- › Laissez macérer 20 minutes les dés de mangue et les morceaux de banane avec le jus de la lime et le sucre roux.
- › Versez le tout dans un bol mixeur et réduisez en purée.
- › Ajoutez le fromage blanc et la crème fraîche.
- › Mixez à nouveau afin d'obtenir un mélange homogène.
- › Répartissez dans des coupes ou de grands verres.
- › Placez une heure au réfrigérateur.
- › Saupoudrez de cannelle au moment de servir.
- › Servir bien frais.

Origines et calibres disponibles en juillet / août – 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



VACANCES
MULTI,
VITAMINÉES

for a healthier future