



**NEWSLETTER**

JUIN 2019

*for a healthier future*

**SOMMAIRE**

Flash info : la nouvelle solution d'emballage

Greenyard Fresh France **BIENTÔT**

Le produit du mois : la lime du Mexique

Zoom sur : le melon d'Espagne et de France

Gamme du mois de juin 2019

Zoom sur : l'abricot de France

Rendez-vous mensuel avec la banane : smoothie banane

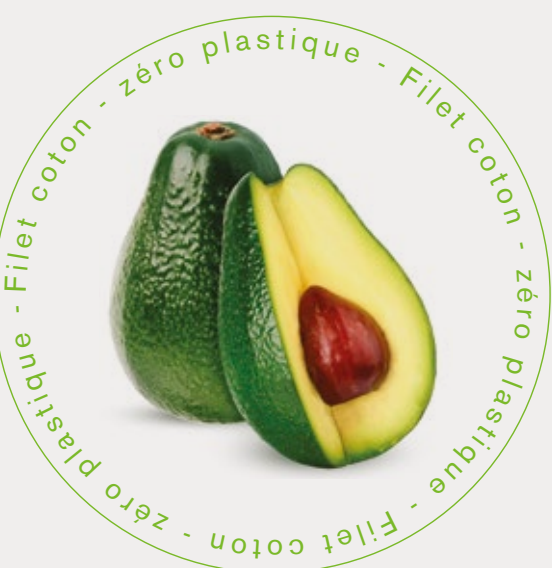
- lime / Origines et calibres disponibles en juin 2019

Bientôt

# Le filet coton chez Greenyard Fresh France

Retrouvez prochainement l'avocat et la lime en filet coton.

Objectif : **“zéro plastique”**.



# La lime - du Mexique



### La variété

Persian

### Les calibres

42 / 48 / 54 / 60 / 63

### La palettisation / Le conditionnement

240 colis de 4 kg par palette

### La zone de production



MEXIQUE



### Le calendrier de commercialisation



### Le conseil conservation

La lime, plus fragile que le citron se conserve 1 semaine à température ambiante et à l'abri de la lumière.

L'astuce pour la conserver plusieurs semaines : la mettre dans un bocal rempli d'eau et fermé hermétiquement.

### Le conseil de mise en rayon

À proximité des agrumes et des kiwis.

À manipuler avec précaution.

À trier 1 fois par jour pour éviter la contamination par les fruits abîmés.

Les colis peuvent rester en rayon le soir.

Rotation rapide.



### Faire le bon choix

L'écorce doit être brillante, la lime doit être lourde et ferme.

Privilégier les limes dont l'écorce est fine.

### Les bienfaits de la lime

Elle aide à renforcer notre système immunitaire.

Elle contient de nombreux antioxydants.

Elle a des propriétés digestives et anti-inflammatoires.

# Le melon – d'Espagne et de France



## La variété

Charentais jaune

## Les palettisations, les conditionnements, les calibres

> Palette de 75 colis 60 x 40 de 10 kg :

calibres 9 / 11 / 12 légers

calibre 12 lourd

calibres 15 léger et 15 lourd

> Palette de 150 colis 30 x 20 de 5 kg :

calibres 6 et 5

## Les calendriers de commercialisation

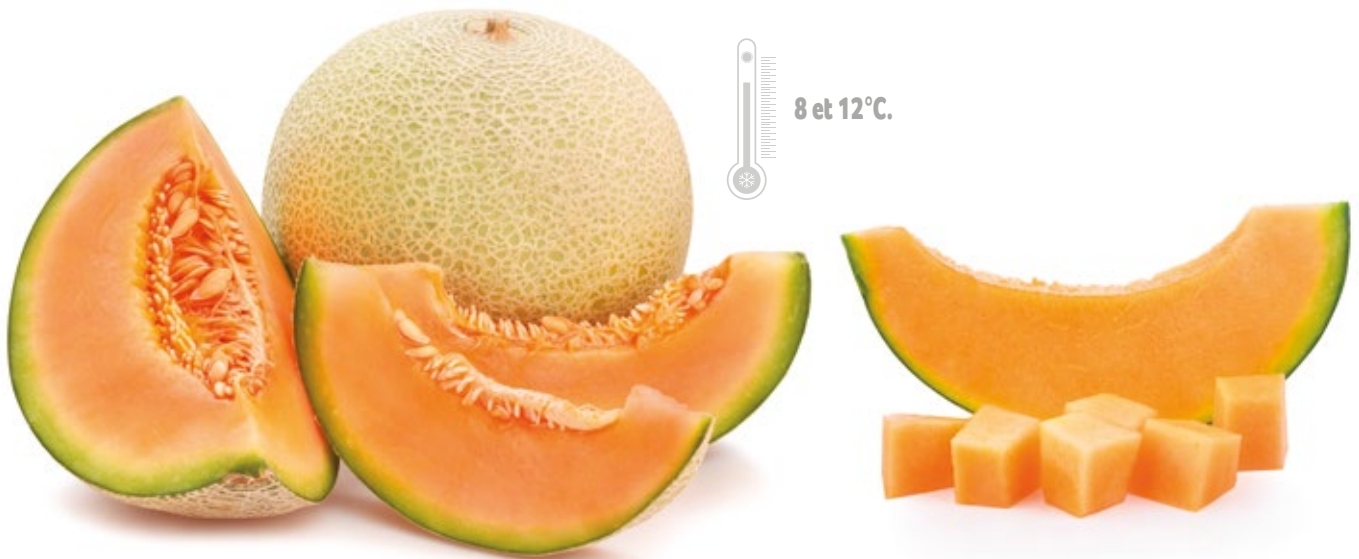
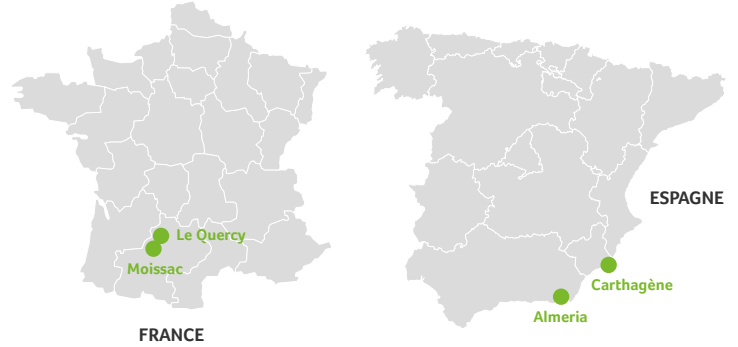
Espagne

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

France

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

## Les zones de production



## Le conseil conservation

Le melon se conserve au frais 6 jours maximum.

L'idéal serait une conservation entre 8 et 12°C.

## Le conseil de mise en rayon

À proximité des pêches et nectarines.

Il ne doit pas être entassé.

## Faire le bon choix

Choisir un melon lourd et parfumé. Plus il est mûr, plus il est parfumé.

Son écorce doit être souple.

Si le pédoncule se décolle, le melon est à maturité.

## Les bienfaits du melon

Gorgé d'eau, le melon est très désaltérant et peu calorique.

Riche en vitamine B9 et en minéraux, il est également source de potassium.



Début de saison

Pleine saison

 	<p><b>ABRICOT</b> France 5 kg / Plateau 1 rang / Bqt 500 g / 750 g / 1 kg</p>
 	<p><b>MELON</b> CHARENTAIS France / Espagne Colis 6 pièces ou 12 pièces</p>
 	<p><b>PASTÈQUE</b> DUMARA Italie Box</p>

Classiques

 	<p><b>ANANAS</b> SWEET Costa Rica / Ghana / Équateur Cal. 7 / 8 / 9 / 10 11,5 kg</p>	 	<p><b>BANANE</b> JAUNE <b>BIO</b> Commerce Équitable Rép. Dom. Cal. P20 18,5 kg / Flowpack</p>
 	<p><b>AVOCAT</b> FUERTE / ETTINGER / ZUTANO / PINKERTON RSA / Pérou / Kenya Cal. 8 à 20 4 kg / 10 kg / 11 kg + affiné</p>	 	<p><b>LIME</b> TAHITI Brésil / Guatemala / Vietnam Cal. 36 / 42 / 48 / 54 / 60 / 63 4,5 kg</p>
 	<p><b>AVOCAT</b> HASS RSA / Pérou / Kenya / Colombie Cal. 8 à 24 en 4 kg / 26 à 32 en 10 kg Bqt 2 fruits ou 4 fruits "mûr à point" / Filet 3 ou 5 fruits</p>	 	<p><b>LIME</b> PERSIAN Mexique Cal. 42 / 48 / 54 / 60 / 63 4 kg</p>
 	<p><b>BANANE</b> JAUNE CAVENDISH Rép. Dom. / Suriname / Ghana / Équateur / Côte d'Ivoire Cal. JUMBO / P20 / P19 / P14 18,5 kg / Flowpack / 56 fruits détachés</p>	 	<p><b>MANGUE</b> KEITT Puerto Rico Cal. 6 à 10 4 kg</p>
 	<p><b>BANANE</b> JAUNE <b>BIO</b> Rép. Dom. Cal. P20 18,5 kg / Flow Pack</p>	 	<p><b>MANGUE</b> KENT Sénégal Cal. 6 à 12 4 kg</p>



## Fin de saison

## Exotiques



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



**MANGUE Avion KENT**  
Mexique / Sénégal  
Cal. 8 à 12  
6 kg



**FRUIT DE LA PASSION Bateau**  
Colombie  
2 kg



**NOIX DE COCO**  
Côte d'Ivoire  
Cal. x 9 / 15 / 40 / 50  
Plateau / Sac



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



**PATATE DOUCE CHAIR ORANGE**  
USA  
Cal. S / M / L / XL  
6 kg / Girsac 1 kg



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



**PATATE DOUCE BEAUREGARD**  
USA / RSA  
Cal. S / M / L / XL / XXL  
6 kg / 18 kg  
et barquette



**LIME Avion PERSIAN**  
Mexique  
2 kg

## Agrumes



**ORANGE VALENCIA**  
Égypte  
Cal. 48 / 56 / 64  
15 kg



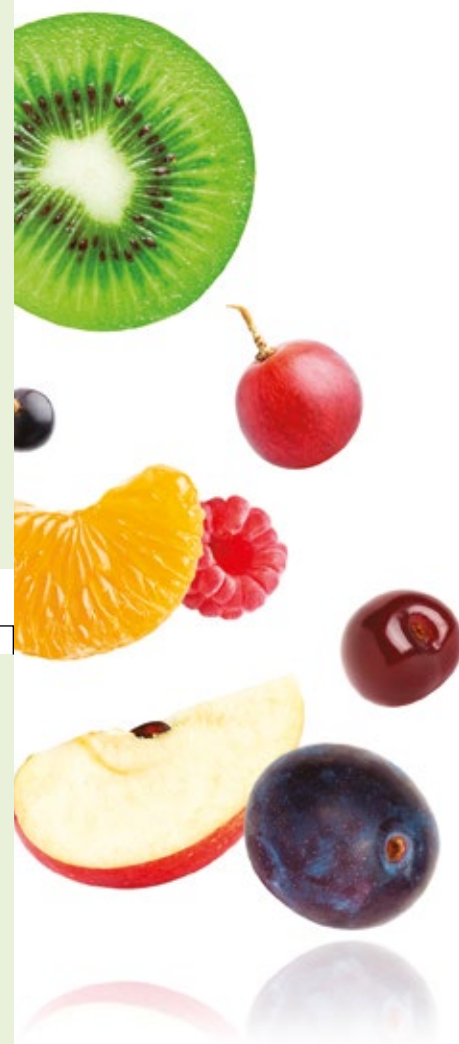
**POMELOS STAR RUBY / RUBY RED**  
RSA  
15 kg



**ORANGE NAVEL**  
RSA  
Cal. 40 / 48 / 56 / 64 / 72 / 88 / 105  
15 kg

**KIWI HAYWARD**  
Italie  
Cal. 23 à 39  
10 kg

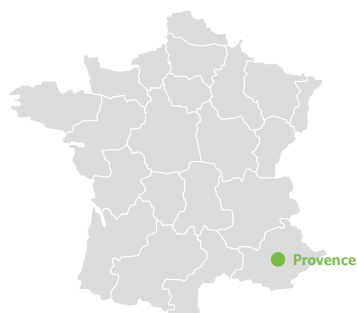
**POIRE ABATE / PACKHAM**  
RSA  
6,5 kg / 12 kg



# L'abricot - de France



## La zone de production



## La variété

Pricia / Wonder Cot / Pink Cot / Flopria / Spring Blush / Orangered / Robada / ...

## Les calibres

B 35-40 / A 40-45 / 2A 45-50 / 3A 50-55

## Les conditionnements

Colis bois vrac 5 kg et 9 kg

Colis carton vrac 5 kg

Plateau 1 rang

Barquette 500 g – 750 g et 1 kg

## Le calendrier de commercialisation



## Le conseil conservation

L'abricot est un fruit fragile, il est préférable de le consommer rapidement. Il se conserve à température ambiante. En cas de forte chaleur, il peut être stocké dans le bac à légumes du réfrigérateur 2 à 3 jours maximum. Dans ce cas, il faut le sortir 20 minutes avant dégustation.

## Le conseil de mise en rayon

À proximité des cerises, des pêches et nectarines.

Surveiller sa maturité, la chair doit être souple mais pas molle.



## Faire le bon choix

Choisir un abricot charnu, parfumé et souple au toucher.

## Les bienfaits de l'abricot

Source de potassium, fer, cuivre et magnésium, il est idéal pour les sportifs.

L'abricot est un allié pour la peau, il est tonifiant et facilite le bronzage.





## Rendez-vous mensuel avec la banane

# SMOOTHIE

## Banane - Lime

### Ingrédients pour 4 personnes

2 bananes

Le jus de 2 limes

30 g de sucre

30 cl de lait

- › Pelez les bananes et coupez-les en morceaux, les mettre dans un blender.
- › Ajoutez le jus des 2 limes, le lait et le sucre.
- › Mixez
- › Ajustez la quantité de lait selon la texture souhaitée.
- › Servez dans des petites verrines avec des pailles en carton.

### Origines et calibres disponibles en juin - en colis de 18,5 kg

#### Jaune Cavendish

Côte d'Ivoire - P20

Suriname - P14 / P19 / P20

#### Certifications :

GLOBALG.A.P. / Rainforest Alliance

Ghana - P20 / P 16

#### Certification :

GLOBALG.A.P.

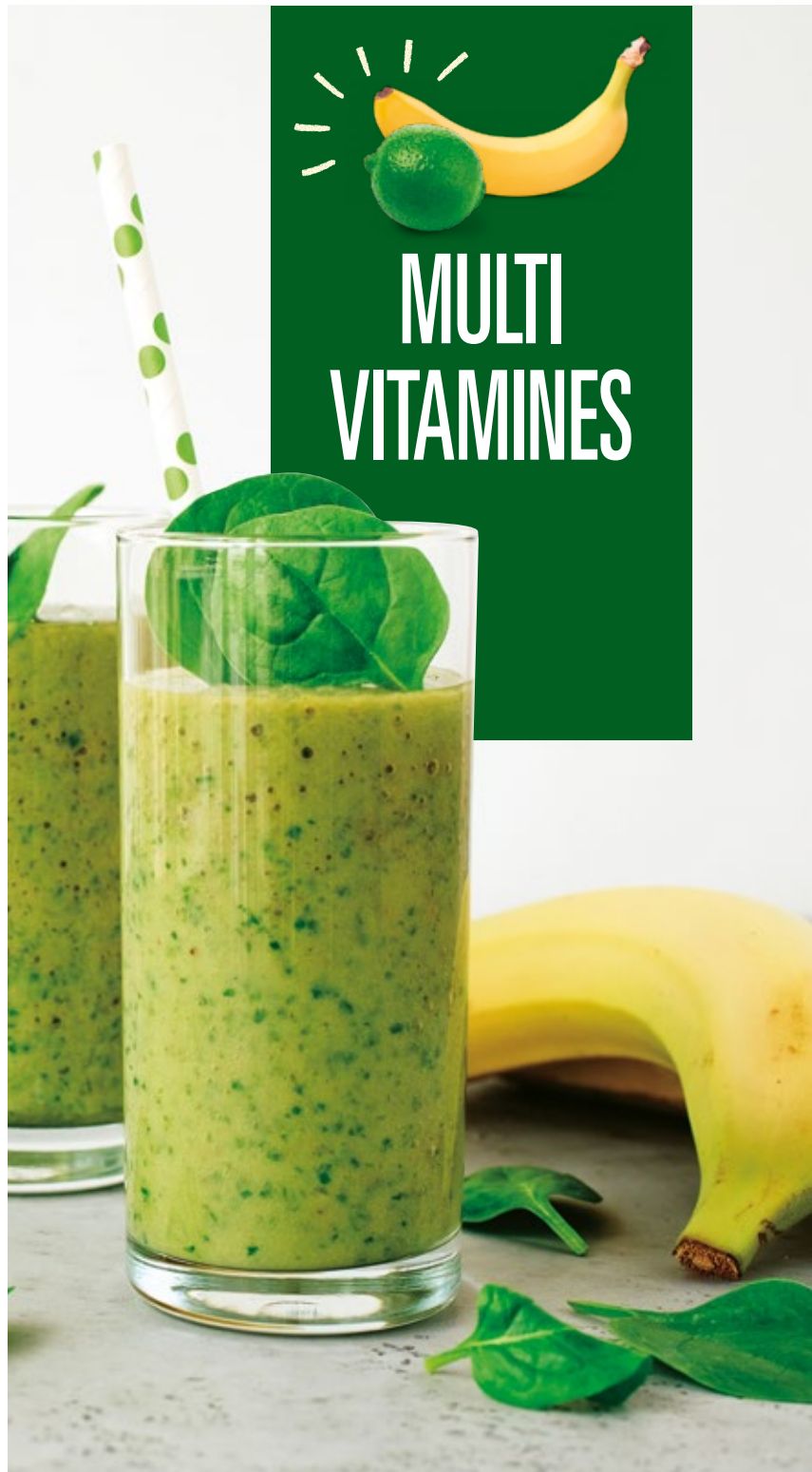


#### Jaune Bio et Bio Commerce Équitable

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](mailto:contact@greenyardfresh.fr)

[www.greenyardfresh.fr](http://www.greenyardfresh.fr)

for a healthier future