



NEWSLETTER

OCTOBRE 2019

for a healthier future

SOMMAIRE

Flash info : fruit attraction - Madrid
Zoom sur : le coing de Turquie
Le produit du mois : la poire d'Italie
Gamme du mois d'octobre 2019
Zoom sur : la patate douce multiorigine

Recette du mois : coings, aubergines et
patates douces mijotés à la Grecque
Rendez-vous mensuel avec la banane :
planifier, c'est gagner ! / Origines et calibres
disponibles en octobre 2019



Rencontrons-nous ces
**22, 23 et 24
octobre**

sur le salon



Madrid | Espagne

Nous vous accueillons
avec l'ensemble de la
**division Fresh
du groupe Greenyard**



Le coing - de Turquie



La zone de production



TURQUIE



Le conditionnement

Colis 50 x 30 de 4,5 kg

La palettisation

176 colis palette

Le calendrier de commercialisation



Le conseil conservation

Peu fragile, le coing se conserve plusieurs semaines dans un endroit frais et aéré.

Le conseil de mise en rayon

À proximité de la patate douce et de la noix de coco.

Il doit être bien visible pour déclencher l'achat.

Faire le bon choix

Le coing doit être bien ferme.

Il doit avoir un parfum agréable et avoir une peau bien jaune, sans meurtrissure.

Le duvet qui le recouvre est signe de maturité.

Les bienfaits du coing

Peu sucré, il est source de minéraux, d'oligoéléments et de vitamines.



La poire – d'Italie



La variété

Abate

Les calibres et les conditionnements

Calibres 55 / 60 et 60 / 65 mm : barquette 10 x 1 kg carton / Ifco

Calibres 14 fruits / 16 fruits / 18 fruits : plateau 50 x 30 (4,2 kg)

Calibres 65 / 70 et 70 / 75 mm : plateau 1 rang 60 x 40 (6,5 kg)

(Possibilité de marque distributeur)

Le calendrier de commercialisation



Le conseil conservation

À l'air ambiant la poire se conserve selon son degré de maturité de quelques jours à quelques semaines.

Mûre à point, elle se consomme dans les 2 jours.

Le conseil de mise en rayon

À proximité des pommes et des exotiques.

À présenter dans leur colis d'origine sur une faible hauteur.

Il est préférable des les affiner avant la mise en rayon.

Il faut retirer du rayon les poires avec taches de brunissement.

Faire le bon choix

La poire doit être ferme, sa peau lisse sans trace de meurtrissure.

Son pédoncule doit être bien attaché.

Les bienfaits de la poire

La poire est un fruit peu calorique, environ 50 kcal pour 100 g.

Elle est riche en vitamines et en minéraux. Elle est également source de fibres si elle est consommée avec sa peau.

La zone de production



Début de saison

Pleine saison

	<p>ANANAS SWEET <small>BIO</small> Côte d'Ivoire Cal. 8 / 9 / 10 / 12 11 kg / 5 kg</p>
	<p>CITRON INTERDONATO Turquie Cal. 78 à 84 9 kg</p>
	<p>COING Turquie 4,5 kg</p>
	<p>MANGUE Avion KENT Brésil Cal. 8 à 14 6 kg</p>
	<p>POIRE ROCHA Portugal Tous les calibres 4,5 kg / 7 kg / Barquette</p>
	<p>POMELOS STAR RUBY / RUBY RED Turquie Cal. 35 / 40 - 40 / 45 - 45 / 50 - 50 / 55 15 kg / Plateau / Filet</p>
	<p>PRUNE ANGELO Italie Cal. 35 / 40 - 40 / 45 - 45 / 50 - 50 / 55 Barquette / 5 kg vrac / Plateau 1 rang</p>

Classiques

	<p>ANANAS SWEET Costa Rica Cal. 7 / 8 / 9 / 10 11,5 kg</p>		<p>BANANE JAUNE <small>BIO</small> Commerce Équitable République Dominicaine Cal. P20 18,5 kg / Flowpack</p>
	<p>AVOCAT ETTINGER Israël Cal. 10 à 22 4 kg</p>		<p>LIME TAHITI / PERSIAN Brésil / Mexique Cal. 36 / 42 / 48 / 54 / 60 / 63 4,5 kg</p>
	<p>AVOCAT HASS Colombie / Mexique / Chili Cal. 12 à 24 - 26 - 30 4 kg / 10 kg + Barquette «mûr à point», Filet, Girsac</p>		<p>POIRE ABATE Italie Cal. 60 à 80 4,5 kg / 6,5 kg</p>
	<p>BANANE JAUNE CAVENDISH Rép. Dom. / Suriname / Équateur Cal. JUMBO / P20 / P19 / P14 18,5 kg / Flowpack / 56 fruits détachés</p>		<p>POIRE WILLIAMS Verte et Rouge Italie Cal. 60 à 80 4,5 kg / 7 kg / 13 kg / Barquette</p>
	<p>BANANE JAUNE <small>BIO</small> République Dominicaine Cal. P20 18,5 kg / Flowpack</p>		



Fin de saison

Exotiques



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



MANGUE
BIO
OSTEEN
Espagne
4 kg



FRUIT DE LA PASSION
Bateau
Colombie
2 kg



NOIX DE COCO
Côte d'Ivoire
Cal. 01 / 06 / 15
Plateau / Sac



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



PATATE DOUCE
BEAUREGARD
Espagne / Égypte / Portugal
Cal. S à XL
6 kg / 18 kg / Barquette



LIME
Avion
PERSIAN
Mexique
2,5 kg / Plateau



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



MANGUE
Avion
KENT / KEITT
Brésil
Cal. 9 / 10 / 12
6 kg



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



FIGUE
BLACK BURSA
Turquie
Cal. 12 à 27
2 kg



POMELOS
STAR RUBY / RUBY RED
RSA
15 kg

Agrumes



ORANGE
VALENCIA
RSA / Brésil
15 kg / Plateau / Filet



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

La patate douce - d'Égypte, d'Espagne, du Portugal, des USA



Les zones de production



Les variétés

Égypte, Espagne, Portugal : Beaugard

USA : Covington

Les calibres

De S à XL

Le volume

Les premiers conteneurs en provenance des USA commencent à arriver avec la nouvelle récolte.

Les marques

Égypte : Honey

Espagne : Zano beet

Portugal : Patricia Pilar

USA : Farm Fresh

Les conditionnements

Égypte, Espagne, Portugal : 6 kg

USA : 6 kg / 18 kg

Le reconditionnement

Girsac

Le conseil conservation

La patate douce se conserve dans un endroit frais, sec et bien aéré pour éviter de germer.

Le conseil de mise en rayon

À proximité du coing et de la mangue.

La patate douce n'est pas fragile mais il faut veiller à ce qu'elle ne soit ni tachée ni abîmée.

Elle est présentée en vrac.

Faire le bon choix

Elle ne doit dégager aucune odeur particulière.

Elle doit être exempte de tache ou de meurtrissure.

Les bienfaits de la patate douce

Peu calorique, elle contient une quantité d'antioxydants, de minéraux et de vitamine A.

Le calendrier de commercialisation

Égypte

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

Espagne

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

Portugal

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

USA

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



Coings, aubergines et patates douces mijotés à la Grecque

Ingrédients pour 4 personnes

2 coings de belle taille ou 3 de taille moyenne

Le jus d'un citron

2 aubergines de taille moyenne

2 patates douces de belle taille

1 oignon rouge émincé

2 gousses d'ail, finement émincées

160 ml d'huile d'olive

15 tomates cerises (ou une boîte de tomates pelées)

Sel et poivre

- › Enlevez le duvet des coings à l'aide d'une brosse souple.
- › Coupez-les en quartier, retirez le cœur et coupez chaque quartier en morceaux d'environ 4 cm.
- › Plongez-les dans un litre d'eau enrichi du jus de citron, pour éviter qu'ils brunissent.
- › Coupez les aubergines en morceaux d'environ 5 cm.
- › Pelez les patates douces et coupez-les en morceaux d'environ 2 cm.
- › Dans une cocotte à fond épais, faites chauffer un tiers de l'huile d'olive ; faites revenir les morceaux d'aubergines pendant 3 à 4 minutes.
- › Retirez les morceaux et réservez-les dans un saladier.
- › Faites chauffer le deuxième tiers d'huile d'olive dans la cocotte et faites revenir coings et patates douces pendant 5 minutes environ.
- › Retirez et réservez les morceaux.
- › Ajoutez le reste d'huile d'olive et faites revenir jusqu'à ce qu'il soit doré l'oignon rouge émincé (environ 10 minutes).
- › Faites revenir l'ail (1 minute).
- › Ajoutez aubergines, coings et patates douces.
- › Mélangez bien avant d'ajouter les tomates cerises (ou la boîte de tomates pelées) et un verre d'eau.
- › Salez, poivrez.
- › Couvrez et laissez mijoter à feu très doux de 45 minutes à 1 heure (les légumes doivent être cuits mais ne pas se décomposer).
- › Servez chaud, tiède ou froid accompagné de pain croustillant par exemple.



Planifier, c'est gagner !

Assurez-vous pour l'année 2020 les volumes, la qualité et les conditionnements que vous souhaitez en nous communiquant vos besoins sur le long terme.

En planifiant votre approvisionnement, vous réduirez les pertes de temps passé à négocier en cours d'année, le risque de variation de change EUR/USD ou de non-disponibilité de la palettisation ou du packaging souhaité.

Valorisez votre marque ou votre produit avec un emballage personnalisé

Nous pouvons valoriser votre produit ou votre marque avec l'emballage personnalisé de votre choix : carton, flowpack, sachet origine ou banderole. Un rétroplanning établi dès aujourd'hui nous permettra de vous servir dans les meilleures conditions.

Rétroplanning pour une livraison de bananes fin janvier

- › Mûrissage en **semaine 02**
- › Départ du port en **semaine 52**
- › Récolte en **semaine 51/52**
- › Commande en **octobre/novembre** selon la personnalisation de votre demande



Pour vos besoins et vos commandes, nous sommes à votre disposition au **01 49 78 20 40**

Origines et calibres disponibles en octobre – en colis de 18,5 kg

Jaune Cavendish

Côte d'Ivoire – P20
Suriname – P14 / P19 / P20
Colombie – P20

Certifications :

GLOBALG.A.P. / Rainforest Alliance

Ghana – P20 / P 16

Certification :
GLOBALG.A.P

Jaune Bio

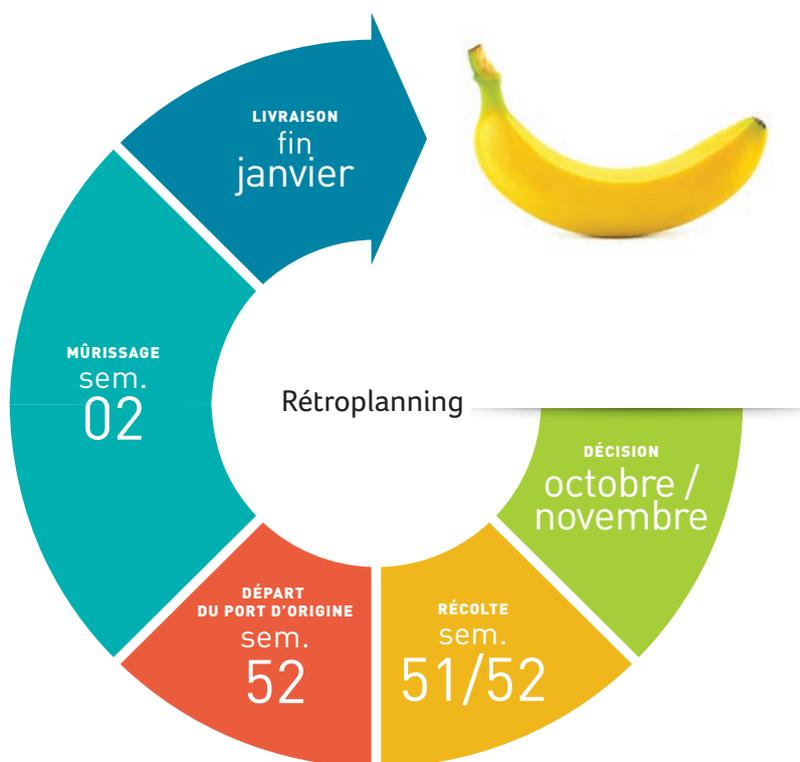
République Dominicaine – P20

Certifications :

Bio

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