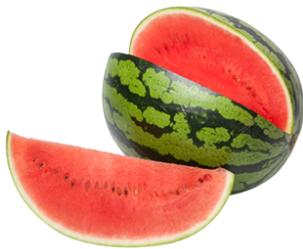


Pastèque

- Conditionnement: 26 Palox 1100 kg
- Calibre : 12 à 16 kg

Calendrier de campagne

Origine	Transport	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Maroc	Bateau				■	■	■						
Maroc	Camion				■	■	■						



Originnaire d'Afrique, la pastèque se nourrit littéralement de chaleur. Ce gros fruit sphérique recouvert d'une peau épaisse vert zébré recèle une pulpe d'un rouge profond.

Information : Une pastèque pèse entre 3 et 4 kg. Sa chair, légèrement croquante et peu sucrée, est très désaltérante. La pastèque est très riche en eau et légère en calories. Ce fruit riche en vitamines est votre atout forme pendant les beaux jours.

Utilisation : Ce fruit désaltérant est délicieux croqué nature, taillé en larges quartiers juteux et gourmands. Coupée en dés ou en billes, la pastèque se marie avec d'autres fruits, des crudités, de la menthe...

Conservation du fruit : Entière, la pastèque ne craint pas les chocs. Vous pouvez la conserver à l'air ambiant au moins une semaine entière. Veillez à ce qu'il fasse frais, sinon elle continuera à mûrir. Une fois découpée, prenez bien soin à emballer sa chair dans du film alimentaire et conditionnez-la dans le réfrigérateur. Elle se gardera six jours environ.

