



24 route de Saint-Julien
CH-1227 - Carouge
Genève, Suisse

Ananas



L'ananas pain de sucre (sugar loaf) se cultive sur des collines. Cela évite aux champs d'être inondés. De plus, les mauvaises herbes y poussent moins qu'en plaine. Cette variété est moins acide et plus sucrée que la variété MD2.

Saisonnalité Ananas Pain de Sucre

- Ananas MD2 bateau : Carton 12,5kg
 - Ananas Pain de sucre avion : Carton 12,5KG
 - Calibre 6/7/8/9/10

Information : L'ananas provient d'une plante et non d'un arbre. Il s'agit d'une plante aux feuilles épineuses dont les fleurs développent un ensemble de baies qui grossissent jusqu'à former un même et unique fruit : l'ananas. L'ananas pain de sucre, aussi appelé "ananas bouteille", est peu feuillu et de forme allongée. Il possède une chair blanche très appréciée pour son goût de miel très sucré. Même mûr, il conserve sa couleur verte.

Utilisation : Le cœur du pain de sucre est très ferme et très acide, il est conseillé de le retirer avant de l'accommoder en dessert, même si c'est ce cœur et non la partie sucrée qui contient la broméline.

Conservation du fruit : L'ananas pain de sucre se conserve une petite semaine, tant que l'odeur reste sucrée et qu'il ne dégage pas celle de la fermentation. Il doit rester à température ambiante, dans un compotier et non au réfrigérateur car une température inférieure à 8°C entraîne sa fermentation.

Calendrier de campagne