

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

Mangue

La mangue est un produit leader chez Anep

- Bateau : colis de 4kg calibre 6/7/8/9/10/12
- Avion : colis de 6kg calibre 8/9/10/12

Calendrier de campagne

| Origine | Transport | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D |
|----------|------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Cambodge | Kéo Avion | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| Pérou | Kent Avion | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |



Ce fruit, cueilli à maturité sur l'arbre, a été emballé dans les meilleurs délais pour en garantir sa fraîcheur. La société Neta s'engage tout au long de l'année à vous offrir une mangue de qualité constante.

Information : La mangue, fruit du manguier, est reconnue comme un des fruits tropicaux les plus goûteux ; elle possède une chair jaune orangée parfumée au goût sucré et non filandreuse. Ce fruit, de forme oblongue, a une écorce mince non comestible dont les couleurs varient du vert au mauve en passant par le rouge et l'orange.

Utilisation : Couper le fruit dans la longueur en longeant le noyau ; découpez ensuite la pulpe en dés avec un couteau fin sans couper la peau, détachez ensuite les blocs de la pelure en retournant la peau vers l'intérieur. Une autre façon simple de déguster le fruit est de le couper en retirant le noyau pour déguster la chair à la cuillère. A consommer nature en salades de fruits frais, en tartes, sorbets ou confiture ; sa chair accompagne également certaines viandes, volailles, gibiers, poissons.

Conservation du fruit : A température ambiante ; ne pas mettre au réfrigérateur ni à température inférieure à 8°C. Valeurs nutritives : La mangue constitue une excellente source de vitamine A et de vitamine C ; elle est une bonne source de potassium et contient du cuivre.