

Caractéristiques	<p>Le nom « Pastèque » vient du portugais « Patèque » lui-même originaire de l'arabe « Batkh ».</p> <p>Originaire d'Afrique, elle est largement cultivée pour ses gros fruits lisses, à chair rose, rouge, jaune, verdâtre ou blanche et à graines noires.</p> <p>La pastèque de Tunisie est sucrée, rafraichissante. Sa peau tigrée et sa chair rouge vif sont des atouts esthétiques très attractifs.</p>
Famille	La pastèque ou melon d'eau (Citrullus lanatus) est une plante herbacée de la famille des cucurbitacées
Variété	DOMARA, PHARAON, LADY : variétés tigrées vertes, grosses (+de 20k), légèrement allongées CRIMSON : variété tigrée verte, plus petite et plus ronde
Tonnage Réalisé	1500 tonnes
Récolte	J F M A M J J A S O N D
Conservation	10 jours à 15 degrés
Palettisation	45 Cartons ou box (2/palette)
Arrivage	Quotidien à Marseille
Marques	Sun Food, AF
Calibres	<ul style="list-style-type: none"> • Calibre minimum : 1 kilogramme • Calibre maximum : pas de maximum • Ecart maximum : 2 kg si la plus légère est > 6 kg, 3.5 kg si la plus légère est > 6 kg, aucun si la présentation n'est en vrac
Qualités nutritionnelles	<p>Les pastèques sont très riches en eau (jusqu'à 92 %) et pauvres en calories (35 à 40 cal pour 100g).</p> <p>Elles ont outre une teneur élevée en « bêta-carotène », c'est un anti-oxydant converti en vitamine A. Riches en fibres elle favorise le transit intestinal.</p> <p>Ce qui ne gêne rien, la pastèque contient une quantité appréciable de vitamine C, des vitamines du groupe B, et un peu de vitamine E. Outre une bonne quantité de potassium (100 mg pour 100 g), c'est une source de magnésium (10 mg pour 100 g), et une petite quantité de calcium, de phosphore, d'oligoéléments (fer ; zinc, cuivre, manganèse, etc)</p> <p>En conclusion, ce sont des fruits désaltérant, sans risque pour la silhouette et qui apporte des quantités intéressantes de vitamines et de potassium. (La pastèque est mure quand la partie reposant sur le sol est jaune pâle ; elle doit rendre un son creux.</p>