

CARACTERISTIQUE PRODUIT
Produit : Pomelo

Origine : Corse, IGP

Variété : Star Ruby

Le pomelo Corse est récolté à la main entre Avril et Juin. Juteux et coloré, produit du terroir français avec de grandes qualités gustatives confirmées par son IGP, fraîchement cueilli et rapidement mis sur le marché, ce délicieux Corse saura vous séduire...



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

Conservation 30 jours à 5°C

Traitement post récolte : Cire Shellac et Carnauba

CARACTERISTIQUE TECHNIQUE
Code nomenclature produit : 08 05 40 00 39

Marque : Mariana

Colisage :

Sur palette 100x120:

-60 colis



VALEUR NUTRITIVES POUR 100G DE PRODUIT

Energie (kJ/100g)	152	Energie (kcal/100g)	35,9
Matières grasses (g/100g)	0,1	Fibres (g/100g)	1,3
dont AG satures (g/100g)	0,03	Protéines (g/100g)	0,8
Glucides (g/100g)	6,2	Sel (g/100g)	0,01
dont Sucres (g/100g)	6,2		

VITAMINES ET MINERAUX POUR 100G DE PRODUIT

Vitamine C (mg/100g)	42,1
----------------------	------

Source : Table de composition nutritionnelle CIQUAL 2013

CRITERES QUALITE

Défauts	< 10%					<i>Cahier des charges IGP Pomelos de Corse</i>
Calibre	< 10% calibre sup. ou inf.					
Teneur en jus	> 38%					
°Brix	> 9°					
Acidité	< 2g/100g					
Brix / Acidité	> 6					
Calibre	1	2	3	4	5	
Diamètre	109-125 mm	100-119 mm	93-110 mm	88-102 mm	84-97 mm	
Nb de fruit (IGP)	30/32	36	40	45/48/50	56	
Etiquetage	Conforme au Règlement UE n°1169 2011					

EMBALLAGE

Emballage conforme au *Règlement Européen (CE) N° 1935/2004* du 27 octobre 2004

CONSERVATION & UTILISATION

A conserver dans un endroit sec et frais,

Peut être consommé par tout le monde.

Absence d'allergène.

A consommer tel quel.

