

Ananas frais

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

Calendrier de campagne

Origine	Transport	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Côte d'Ivoire	Avion	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Togo	Avion	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■



On cultive l'ananas Pain de sucre (Sugar loaf) sur des collines. Cela prévient l'inondation des champs. En outre, les mauvaises herbes y ont moins tendance à se développer que dans la plaine. Cette variété présente un niveau d'acidité plus faible et une douceur supérieure par rapport à la variété MD2 ou à la Cayenne lisse.

Information : L'ananas est une plante et non un arbre. Ce sont des feuilles épineuses dont les fleurs forment un groupe de baies qui se développent jusqu'à former un fruit unique : l'ananas. La forme de l'ananas pain de sucre, également connue sous le nom d'ananas bouteille, est allongée et peu feuillée. Sa chair est blanche et très sucrée, avec un goût de miel. Même à l'âge adulte, il garde son vert.

Utilisation : Il est recommandé de retirer le cœur du pain de sucre avant de le servir en dessert, même si c'est ce cœur et non la partie sucrée qui renferme la broméline.

Conservation du fruit : L'ananas pain de sucre peut être conservé pendant une semaine, à condition que l'odeur reste sucrée et qu'il ne dégage pas celle de la fermentation. Il est préférable de le maintenir à température ambiante, dans un compotier plutôt qu'au réfrigérateur, car une température inférieure à 8°C provoque sa fermentation.

