



MANJARO  
COMPANY

**FICHE TECHNIQUE  
ANANAS PAIN DE SUCRE**



<b>Nom du produit</b>	Ananas Pain de Sucre
<b>Origine géographique</b>	Afrique de l'Ouest (Sénégal, Bénin, Togo, Ghana)
<b>Certifications producteurs</b>	GlobalG.A.P et Ecocert
<b>Variété</b>	Pain de Sucre
<b>Forme</b>	Cylindrique à conique, légèrement allongée
<b>Poids moyen</b>	1 à 2,5 kg
<b>Conditionnement</b>	Cartons de 10 à 12,5 kg
<b>Peau</b>	Épaisse, verte même à maturité
<b>Chair</b>	Blanche à crème, très juteuse
<b>Texture</b>	Fine, peu fibreuse
<b>Goût</b>	Très sucré, sans acidité
<b>Teneur en sucre (°Brix)</b>	18 à 22
<b>Acidité</b>	Très faible
<b>Valeurs nutritionnelles</b>	Riche en vitamine C, fibres, manganèse, antioxydants. Contient de la bromélaïne (digestion)
<b>Conservation</b>	8 à 12 °C – 5 à 10 jours après récolte. Ne pas exposer à moins de 8 °C
<b>Mode de consommation</b>	Frais, en jus, smoothies, salades de fruits, ou transformé (séché, confiture)
<b>Avantages commerciaux</b>	Saveur douce, très recherchée. Visuellement identifiable (peau verte). Forte demande en Europe et au Moyen-Orient
<b>Calibres</b>	Fret aérien : 6,7,8,9
<b>Période de production</b>	Toute l'année. Pics de récolte de mars à juin et de septembre à décembre