

LE MELON CHARENTAIS

Cucumis melo, originaire d'Afrique.

Nos types



Le melon charentais jaune, à chair orange, très parfumé, goût musqué, sucré et fondant.



Le melon charentais vert, légèrement moins parfumé, plus sucré et croquant.

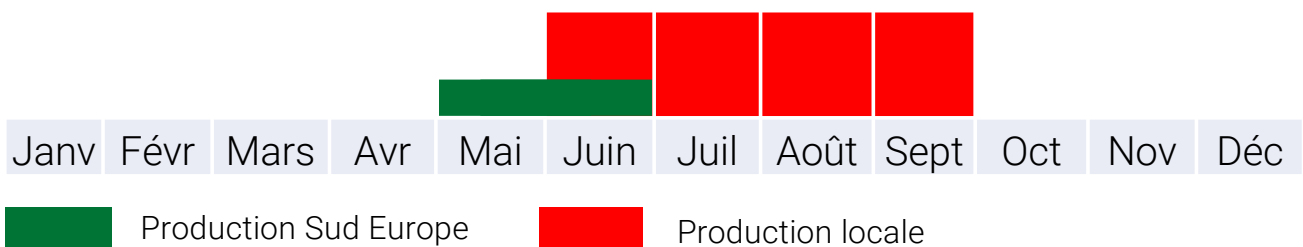
Mon + santé

Peu calorique, je suis très désaltérant car très riche en eau. Je suis aussi riche en vitamines et potassium.

Mon + commercial

Très consommé en France au goût typique, je suis apprécié en entrée en plat ou en dessert.

Notre calendrier de production



COMMENT ME CHOISIR ?

- ✓ Mon pédoncule doit se décoller
- ✓ Melon odorant, sentez-moi
- ✓ Lourd et dense, poids moyen 1kg

COMMENT ME CONSERVER ?

- ✓ Au frais dans une boîte hermétique
- ✓ Jusqu'à 6 jours après achat en fonction de la maturité

Le clin d'œil de la clé des champs

C'est le chouchou de la clé des champs. De la fleur au fruit, il s'écoule 2/3 à 5 semaines. Par temps chaud ou par temps froid la melonnière peut libérer ou retenir ses fruits offrant une production abondante ou extrêmement faible. Pour un fruit de qualité, rien ne doit être laissé au hasard. Le melon charentais est une production de spécialistes.

