Fruits d'été

L'ABRICOT

Prunus armeniaca, originaire du Proche Orient.

Nos variétés

L'abricot AOP rouge du Roussillon, plus juteux et plus savoureux.

L'abricot Colorado, Big red, et Flopria, à chair ferme et colorée.

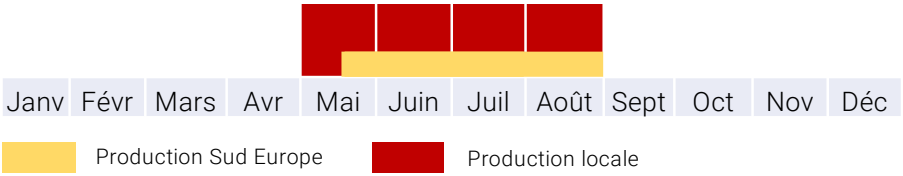
Mon + santé

Très riche en bêta carotène, j'aide à la réduction du mauvais cholestérol. Je suis aussi un très bon antioxydant et facilite la digestion.

Mon + commercial

Convient particulièrement à la RHD car peu juteux et pratique à consommer.

Notre calendrier de production



COMMENT ME CHOISIR ?

- ✓ Ne pas se fier à ma coloration
- ✓ Charnu, souple au toucher et parfumé
- ✓ Je pèse entre 45 et 50 gr

COMMENT ME CONSERVER ?

- ✓ À température ambiante
- ✓ Jusqu'à 2/3 jours après achat

Le clin d'œil de la clé des champs

La France est le deuxième pays producteur d'abricots en Europe derrière l'Italie et devant l'Espagne. Le Roussillon détient une AOP « Rouge du Roussillon » qui reste un incontournable.