

MANGUE

Mangifera indica, originaire d'Asie méridionale.

Nos variétés



La mangue Osteen, parfumée juteuse et tendre elle est cultivée dans le sud de l'Espagne.



La mangue Keitt, parfumée, juteuse et aux fibres fines.

La mangue Kent, parfumée, juteuse et dépourvue de fibre.

Mon + santé



Riche en vitamines et minéraux, je diminue la tension artérielle. Je suis aussi un anti fatigue.

Mon + commercial

Cultivée dans le sud de l'Espagne, je suis un fruit exotique qui est récolté à proximité et à son optimum de maturité.

Notre calendrier de production



COMMENT ME CHOISIR ?

- ✓ Ne vous fiez pas à ma couleur
- ✓ Souple sous les doigts
- ✓ 400 gr en moyenne

COMMENT ME CONSERVER ?

- ✓ ⚠ Ne pas me conserver à moins de 6°C
- ✓ A température ambiante
- ✓ Au frais une fois coupée

Le clin d'œil de la clé des champs

Aux côtés des cultures d'avocatsiers se trouvent de belles cultures de mangues. En Espagne la saison ne dure que quelques mois mais il serait dommage de la laisser passer car les fruits en sont excellents.

