

# L'ABRICOT

*Prunus armeniaca*, originaire du Proche Orient.

## Nos variétés



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

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

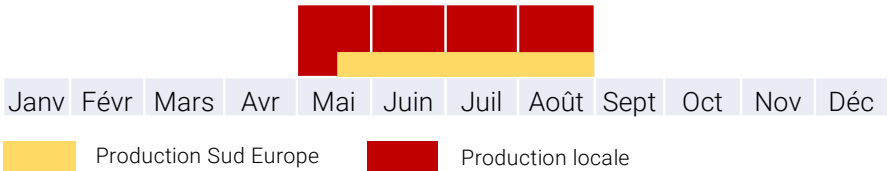
### Mon + santé

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

### Mon + commercial

Convient particulièrement à la RHD car peu juteux je suis pratique à consommer.

## Notre calendrier de production



### COMMENT ME CHOISIR ?

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

### COMMENT ME CONSERVER ?

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

## Le clin d'œil de la clé des champs

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

