

LA PASTÈQUE

Citrullus lanatus, originaire d'Afrique de l'Ouest.

Nos types



La pastèque noire ou rayée, avec ou sans pépins, 3-4kg en moyenne.

La mini pastèque, rayée, avec micro pépins ou sans pépins, 2kg en moyenne.

Mon + santé

Gorgée d'eau, riche en fibres de sucre et de vitamines, j'ai des propriétés anti-inflammatoires et suis très désaltérante.

Mon + commercial

Je suis un fruit sucré et rafraîchissant apprécié de tous des petits comme des grands. Chacun peut trouver chaussure à son pied parmi les poids et les types de pastèque proposés.

Notre calendrier de production



COMMENT ME CHOISIR ?

- ✓ Entière fiez-vous à ma densité, mon écorce doit être brillante.
- ✓ Je ne dois pas sonner creux. N'hésitez pas à toquer sur mon écorce.

COMMENT ME CONSERVER ?

- ✓ Entière, jusqu'à 7j à température ambiante
- ✓ Découpée, emballez au frais jusqu'à 6j.

Le clin d'œil de la clé des champs

La clé des champs vous invite au voyage dans les différents terroirs de production et vous apporte la garantie de fruits savoureux en quantité. Pour les plus intrépides, nous proposons également un début de production dès le mois d'avril et jusqu'à la fin septembre pour apporter une touche de couleur et de fraîcheur en début de printemps et d'automne.

