

HELIÖS

EXOTIC & DELICIOUS

Ananas Pain de sucre

L'ananas est un produit phare chez Helios

- Avion : colis de 12,5 kg calibre 6/7/8/9/10



Calendrier des campagnes

Origine	Transport	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Bénin	Avion/Bateau	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Côte d'ivoire	Avion/Bateau	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Togo	Avion/Bateau	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

Informations

L'ananas ne provient pas d'un arbre, mais d'une plante. Cette plante, caractérisée par des feuilles épineuses, produit des fleurs qui donnent naissance à un ensemble de baies. Ces baies se développent pour former le fruit unique que nous connaissons sous le nom d'ananas. L'ananas pain de sucre, également appelé "ananas bouteille", se distingue par son aspect peu feuillu et sa forme allongée. Sa chair blanche est particulièrement appréciée pour son goût sucré rappelant le miel, et même à maturité, il conserve sa teinte verte.

Utilisation

Le cœur de l'ananas pain de sucre est à la fois ferme et acide. Il est recommandé de le retirer avant de l'incorporer dans des desserts, même si c'est ce cœur plutôt que la partie sucrée qui renferme la broméline.

Conservation

L'ananas pain de sucre peut être conservé pendant environ une semaine, à condition que son odeur reste sucrée et qu'aucune trace de fermentation ne soit perceptible. Il est préférable de le conserver à température ambiante, dans un compotier, car une exposition à des températures inférieures à 8°C peut entraîner sa fermentation.

Valeurs Nutritives

L'ananas pain de sucre est une source remarquable de vitamine C, renforçant le système immunitaire. Il offre également des vitamines B et du manganèse, favorisant la santé osseuse et métabolique. Avec sa teneur en potassium et ses fibres digestives, il constitue un excellent choix nutritif.

