



LES NOUVEAUTÉS du Printemps

Une nouvelle variété de kiwi



Zespri annonce l'arrivée sur le marché français d'une nouvelle variété de kiwi, le **Zespri Sungold**®.

Cousin du Zespri Green® et déclinaison plus juteuse du Zespri Gold®, le Zespri Sungold® est disponible depuis le début du mois de mai. Cultivé sur le sol néo-zélandais, il est cueilli à maturité, prêt à être dégusté. Un peu plus grand que la version Gold, le Zespri Sungold® se distingue par sa peau lisse, sans poil, de couleur brun clair. Sa chair jaune dorée, à la texture délicate est particulièrement sucrée et offre une saveur douce avec une pointe d'acidité. Juteuse et rafraichissante, cette nouvelle variété séduira vos clients aux beaux jours et à tous moments de la journée. www.zespri.fr

Des variétés de fraises d'antan



Les Paysans de **Rougeline** présentent sur le devant de la scène l'**Anablanca** et la **Framberry**. Lancées timidement en 2013, ces deux variétés anciennes de fraise, particulièrement originales, avaient immédiatement rencontré le succès. L'Anablanca, de couleur

blanche-rosée à maturité avec peu de graines est dotée d'une chair plutôt ferme, très juteuse, sucrée-acidulée. La Framberry, quant à elle, est un fruit rouge foncé dont la pulpe rose offre une saveur douce et sucrée avec un fort parfum de fraise des bois. Toutes deux sont disponibles en barquettes de 100 g.

www.rougeline.com



Gamme "Gourmande" de fruits d'été



À l'approche de l'été, le **Domaine des Coteaux** dévoile la gamme "**Gourmande**", une gamme de fruits d'été préemballés. Trois produits sont concernés : la pêche, la nectarine et l'abricot. Les fruits sont conditionnés en barquettes de 6 fruits, un format correspondant à l'achat moyen des consommateurs et particulièrement adapté pour le circuit drive. À travers cette nouvelle gamme, le Domaine des Coteaux s'engage non seulement sur la qualité gustative grâce à une sélection variétale rigoureuse mais aussi sur la fermeté des fruits. Ainsi, la segmentation "Gourmande & croquante" ou "Gourmande & fondante" pour les pêches et nectarines, permet aux consommateurs de faire leur choix en connaissance de cause. Pour l'abricot, ce sera forcément "Gourmand & tentant"! www.domaine-coteaux.com

La nèfle, un fruit de printemps



La marque espagnole **Bouquet** lance sur le marché sa **nêfle du Japon**, à savourer dès les premiers jours du printemps. La nèfle Bouquet est issue de la variété **Algar** qui est cultivée sous IGP au sud de Valence dans la région de Callosa. Ovale, jaune orangé à maturité, c'est une baie charnue, de 3 à 7 cm, avec une peau lisse, légèrement duveteuse et plutôt résistante. Sa chair juteuse, entourant de gros pépins, doit être dégustée très mûre, sous peine d'être trop acide. Présente sur les étals de mi-mars jusqu'à la fin juin, la nèfle du Japon offre un renouveau de saveurs et de nombreux atouts nutritionnels. Elle se consomme nature, en salade de fruits, pâtisseries ou confitures. À noter : cultivée à moins de 48h de chez nous, la nèfle Bouquet souffre moins du transport que les autres origines. En vrac, elle coûte environ 2 € le kilo.

Produits bretons



Prince de Bretagne annonce la disponibilité depuis début mai de plusieurs de ses **légumes verts** : la laitue Iceberg, le brocoli, les jeunes pousses et la mâche,

puis arriveront début juin, les courgettes, petits pois et choux romanesco. Au vu du succès de ses petits pois, Prince de Bretagne précise que les producteurs ont augmenté régulièrement leur surface de production et se sont organisés pour assurer un approvisionnement régulier de juin à septembre. La récolte et le conditionnement en plateau bois de 5 kg sont réalisés à la main sur les exploitations. Côté **tomates**, toutes les références Prince de Bretagne, soit plus de 30 variétés différentes, sont désormais disponibles en volumes. Une saison qui inaugure plusieurs nouveautés dont une barquette bois (750 g) Saveurs d'antan et une barquette "Cup" (250 g) Cœurs de Pigeon. www.prince-de-bretagne.com



Radis et carottes primeurs



Priméale valorise ses radis, produits dans la région nantaise, à travers une nouvelle segmentation culinaire. Ainsi, pour inciter les consommateurs à manger plus de radis, la marque présente deux références : le radis rose (long) à dipper ou à croquer et le radis rond à croquer ou à cuisiner.

Ces radis sont disponibles équeutés en sachets ou bien en bottes et en colis. Parallèlement, Priméale propose pour la première fois des carottes primeurs, tendres et parfumées, en vrac et en sachets fraîcheur. À noter : les sachets sont illustrés d'idées recette pour mettre les consommateurs en appétit ! www.priméale.fr