



Marché paysan mondial

STOCKAGE ET MATURATION DES FRUITS

Ces fruits sont cueillis dès qu'ils n'ont plus besoin de l'arbre pour terminer leur maturation:



AVOCATS



BANANES



KIWIS



MANGUES



PAPAYES






Pour le **stockage et la maturation**, la règle est la suivante : **Plus la température ambiante est élevée, plus la maturation des fruits est rapide**. Ils se conservent le plus longtemps dans le compartiment à légumes du réfrigérateur (env. 8 °C), mais également dans une cave bien fraîche. Ils mûrissent le plus rapidement à température ambiante. Si vous voulez accélérer la maturation, mettez la quantité de fruits que vous voulez faire mûrir avec des fruits déjà mûrs (p. ex. des pommes) dans un panier ou (encore plus efficace), dans un sachet entrouvert.

Évitez dans la mesure du possible de conserver les fruits tropicaux (mangues, bananes, papayes) dans le réfrigérateur, car ils perdent leur saveur si la température est trop basse. Une température fraîche, juste au-dessus de 12 °C (p. ex. dans une cave) prolonge leur conservation.

Les fruits sont **mûrs** lorsque leur chair cède sous une légère pression.

Contrôlez régulièrement votre livraison de fruits pour identifier ceux qui présentent des égratignures ou des taches brunes/noires sur la peau et consommez ceux-ci en premier. Retirez immédiatement de la caisse les fruits touchés par la moisissure.

Si une trop grande quantité de fruits est mûre en même temps, vous pouvez en **congeler** une partie. Au préalable, pelez les fruits et coupez-les en morceaux ou réduisez-les en purée.

	<i>Conservation à basse température</i>	<i>Conseils</i>
 AVOCATS	10 jours	Pour congeler, arroser de jus de citron.
 BANANES	Jusqu'à 4 semaines	Mûres lorsqu'elles sont jaunes. Cuites, les bananes peuvent également être consommées vertes.
 MANGUES	Jusqu'à 10 jours	Mûres lorsqu'elles sentent la mangue et que la chair cède sous une légère pression.
 KIWIS	3 mois	Une fois mûrs, les consommer rapidement pour éviter qu'ils ne mûrissent trop.
 PAPAYES	4 à 8 jours	Mûres lorsqu'elles tournent au jaune.

Vous trouverez d'autres informations spécifiques sous la rubrique destinée à chacun des produits dans notre boutique gebana.com/shop/fr-ch.

Les fruits sont-ils arrivés en **mauvais état** chez vous ? N'hésitez pas à nous le faire savoir sur info@gebana.com. Indiquez-nous le numéro de lot figurant sur la caisse (sur l'étiquette du produit à l'extérieur).

CONSERVATION DES FRUITS

Durée de conservation des différents fruits et conseils



ANANAS



CLÉMENTINES



GRENADES



PAMPLEMOUSSES



GINGEMBRE / CURCUMA



NOIX DE COCO



ORANGES



RAISINS



PASTÈQUES



CITRONS

Conservez les fruits, racines et noix de coco dans le compartiment à légumes du réfrigérateur (env. 8 °C), dans une cave fraîche ou, durant les mois d'hiver, à l'extérieur (protéger du gel avec une couverture en laine ou autre !). Si les fruits sont stockés à des températures plus élevées, ils se conserveront moins longtemps, mais ils ne perdront pas en qualité.

Éviter dans la mesure du possible de conserver les fruits tropicaux (ananas, pastèques) dans le réfrigérateur, car ils perdent leur saveur si la température est trop basse. Une température fraîche, juste au-dessus de 12 °C (p. ex. dans une cave) prolonge leur conservation.

Contrôlez régulièrement votre livraison de fruits pour identifier ceux qui présentent des égratignures ou des taches brunes/noires sur la peau et consommez ceux-ci en premier. Retirez immédiatement de la caisse les fruits touchés par la moisissure.

Pour prolonger la conservation des fruits, vous pouvez les congeler. Au préalable, pelez les fruits et coupez-les en morceaux, réduisez-les en purée ou pressez leur jus (agrumes).

	Conservation à basse température	Conseils
ANANAS	4 à 8 jours	Vert à noir à l'extérieur mais clair à l'intérieur, l'ananas est quand même mûr. Le trognon est comestible.
CLÉMENTINES	2 semaines	Peuvent avoir des pépins. Mûres même si l'écorce est verte. Non traitées, le zeste peut être consommé.
GRENADES	1 mois	Consommer immédiatement si l'écorce est fendue. La peau devient ridée lors du stockage, mais la chair reste juteuse. De la moisissure sèche, gris-verte, dans le calice est normale et inoffensive.
PAMPLEMOUSSES	1 mois	S'ils mûrissent hors du réfrigérateur, les fruits deviennent plus sucrés.
GINGEMBRE / CURCUMA	1 mois	Conservé dans un récipient bien fermé. Couper les pousses ou les parties légèrement touchées par la moisissure.
NOIX DE COCO	Plusieurs mois	Consommer immédiatement si la coque est fendue.
ORANGES	1 mois	Mûres même si l'écorce est verte. Non traitées, le zeste peut être consommé.
RAISINS	10 à 15 jours	Retirer de la grappe les grains mous ou endommagés. Conserver dans la partie froide du réfrigérateur (rayon du milieu).
PASTÈQUES	Jusqu'à 10 jours	
CITRONS	1 mois	Mûrs même si l'écorce est verte. Non traités, le zeste peut être consommé.

Vous trouverez d'autres informations spécifiques sous la rubrique destinée à chacun des produits dans notre boutique gebana.com/shop/fr-ch.

Les fruits sont-ils arrivés en **mauvais état** chez vous ? N'hésitez pas à nous le faire savoir sur info@gebana.com. Indiquez-nous le numéro de lot figurant sur la caisse (sur l'étiquette du produit à l'extérieur).