

## Mandarines et hybrides FICHE TECHNIQUE



### Critères de choix

Brillant, ferme, parfumé avec une coloration homogène et un pédoncule vert fermement attaché.

### Murissage Maturité

Les mandarines et hybrides ne mûrissent plus après récolte.

### Choix Variétal

Variété

Clémenvilla, Nadorcott, Orri

Origine

Espagne ou Maroc

### Calendrier de commercialisation

Toute l'année.

### Goût

Arômes

Goût et parfum très prononcé, mais différent selon les espèces : Clémenvilla, ferme, , coloration prononcée. Nadorcott, douce avec une pointe d'acidité. Orri, douce et sucrée.

Texture

Chair juteuse, présence de peu ou pas de pépin selon les variétés.

### Conservation

Conditions et durée

5 à 6 jours à température ambiante, 8 à 10 jours au réfrigérateur.

Congélation

Des quartiers (épluchés et prêts à consommer).

## Préparation avant consommation

Lavage	Non
Epluchage / parage	Oui
Découpe	En segments, en suprêmes.

## Consommation / utilisation

Cru	En grignotage, en dessert, facile à emporter et à peler, en jus (presser au dernier moment pour préserver toutes ses qualités).
Cuit	Poêler, saisir et caraméliser avec du beurre, du sucre ou du miel. Au grill avec une cuisson rapide pour éviter que les quartiers n'éclatent.

## Cuisson

Mode de cuisson	A la poêle, au grill.
Durée cuisson	2 à 3 min à la poêle pour caraméliser le fruit, 5 min au grill pour chauffer les quartiers.

## Nutrition et Bienfait

Avec 47 calories (kcal) pour 100 g, la mandarine est riche en vitamine C et renferme une quantité notable de vitamine B9.

## Conditionnement

	Colis bois ou carton de 6kg
--	-----------------------------

## Calibres

CALIBRES USUELS		
CODE CALIBRE	DIAMETRE EN MM	NOMBRE DE FRUITS AU KILO
1-XXX	78 mm et +	
1-XX	67-78 mm	
1 ou 1-X	63-74 mm	Moins de 12
2	58-69 mm	12 à 13
3	54 -64 mm	14 à 15
4	50-60 mm	16 à 18
5	46-56 mm	19 à 21
6	43-52 mm	22 à 24
7	41-48 mm	25 à 27
8	39-46 mm	28 à 30
9	37-44 mm	31 à 33
10	35-42 mm	34 à 36

Pour en savoir plus