



# KIWI

## ACTINIDIA DELICIOSA

Originaire de Chine où il est connu sous le nom de Yang-Tao, le kiwi s'est exporté loin de son pays d'origine. Introduit par les Anglais au début des années 1900, la culture du Yang-Tao arrive ainsi en Nouvelle-Zélande. Le Yang-Tao prend alors le nom de kiwi, en référence à l'oiseau typique de l'île.

L'espèce la plus diffuse appartenant au genre *Actinidia* est l'*Actinidia Deliciosa*. La variété Hayward (kiwi à chair verte) appartenant à l'espèce *Actinidia Deliciosa* représente 90% des consommations mondiales de kiwi. De nouvelles espèces et cultures de kiwi du genre *Actinidia* sont apparues ces dernières années sur le marché mondial. Elles se différencient principalement par la couleur de leurs pulpes (jaune *Actinidia Chinensis* et rouge).

En Italie, les premières cultures de kiwi remontent aux années 1960-1970. Avec une production actuelle de 400 000 tonnes par an, l'Italie est le premier producteur mondial de kiwi. La Nouvelle-Zélande lui conteste en revanche son leadership.

Le kiwi possède d'incroyables caractéristiques nutritionnelles et salutaires. Son taux élevé en vitamine C (supérieur à celui des agrumes), en sels minéraux (potassium et calcium) et ses propriétés antioxydantes lui confèrent le surnom de « remède naturel ». Le kiwi se consomme généralement frais mais il peut aussi être utilisé pour des conserves de fruits, des macédoines, des smoothies ou encore pour des jus.

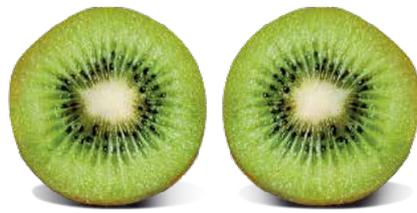
L'exploitation agricole Passolongo cultive 50 hectares d'*Actinidia* de la variété Hayward en agriculture biologique. Notre objectif est de produire des fruits de qualité tout en respectant l'environnement. L'attention est ainsi maximale durant toute les étapes de la production, de la taille à la pollinisation, en passant par la nutrition et l'irrigation sans oublier le maintien de la qualité du fruit une fois récolté.



### KIWI (COMPOSITION ET VALEUR ENERGETIQUE POUR 100)

PARTIE COMESTIBLE :	87 %	SODIUM :	5 mg
EAU :	84,6 g	POTASSIUM :	400 mg
PROTÉINES :	1,2 g	FER:	0,5 mg
LIPIDES:	0,6 g	CALCIUM :	25 mg
GLUCIDE :	9,0 g	PHOSPHORE :	70 mg
FIBRES ALIMENTAIRES :	2,6 g	NIACINE :	0,4 mg
CALORIES :	44 Kcal	VITAMINE C:	85 mg

Source : Istituto Nazionale della Nutrizione



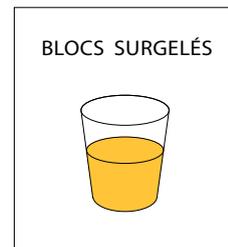
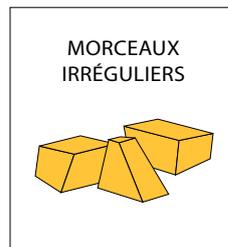
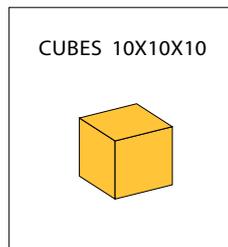
# KIWI

ACTINIDIA DELICIOSA



Notre entreprise propose alors du kiwi IQF pour des produits à forte valeur ajoutée dont les standards de qualité sont élevés et de la purée de kiwi sans pépins en bloc, idéale pour les smoothies ou à mélanger avec de l'IQF.

Le kiwi surgelé IQF est disponible en cubes 10X10X10 ou en morceaux irréguliers afin de satisfaire les exigences de nos clients.



INGRÉDIENTS :		Kiwi (Actinidia Deliciosa) provenant de l'agriculture biologique
CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :		Couleur : verte Odeur : typique Saveur : caractéristique
CARACTÉRISTIQUES CHIMICO-PHYSIQUES :		pH: 3,10 – 3,60 Résidu optique: 11 - 18° brix
RECOMMANDATIONS :		Idéal pour confitures, préparations de Fruits, yaourt
DATE LIMITE DE CONSOMMATION :		36 mois à décompter de la date de production

## PRODUIT IQF DISPONIBLE EN CARTON DE 10KG

CONTENANT	SAC ALIMENTAIRE – ÉPAISSEUR 60 (MICRON)
	Type de carton : cannelure K de couleur Havana Taille du carton (cm) : 26X38X31 h Poids brut : 10,6 kg Poids net : 10,0 kg
PALETTES EUR EPAL 120X80 cm	
	Dimensions palette (cm) : 120X80X195 h Nombre de cartons / palette : 54 Nombre de cartons / étage : 9 Nombre d'étages / palette : 6 Volume total : 1,87 m3 Poids brut de la palette : 595 kg

## PURÉE SURGELÉE EN BLOC DISPONIBLE EN CARTON CONTENANT DEUX BLOCS CHACUN

	Dimensions palette (cm) : 120X80X195 h Nombre de cartons / palette : 48 Nombre de cartons / étage : 4 Nombre d'étages / palette : 12 Volume total : 1,73 m3 Poids brut de la palette : 840 kg
---	--