

DOSSIER DE PRESSE - HIVER 2017

AVEC LE KAKI PERSIMON®

Vous allez croquer !



persiMon®
D.O.P. KAKI RIBERA DEL XÚQUER
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Le Eat-fruit de l'automne-hiver



Quand tous les fruits d'été ont disparu des étals, le Kaki Persimon® fait son apparition... D'octobre à janvier, il met l'eau à la bouche. Couleurs vitaminées, appellation d'origine protégée, saveur irrésistible, atouts santé... Le Kaki Persimon® a tout bon !

Le Kaki Persimon® affiche la couleur

Pas de doute le kaki Persimon® a du pep's. Orange, avec une peau lisse et brillante qui dissimule une chair ferme et croquante, il invite immédiatement à la gourmandise. Son allure unique est le gage de son **appellation d'origine contrôlée**. Car le Kaki Persimon® n'est pas n'importe quel fruit ! Issu de la variété « Rojo Brillante », il bénéficie, depuis 1997, de l'**AOP Kaki de la Ribera del Xúquer** qui réunit 21 producteurs du « Jardin d'Espagne » situé sur 45 communes dans la région de Valence. C'est là, au cœur de beaux vergers, que s'épanouit le plaqueminer. Ses fruits sont récoltés à la main avec le plus grand soin. Calibre, aspect, degré de maturité... le kaki Persimon® est l'objet de toutes les attentions. Et c'est aussi pour cela qu'il est unique.

Le Kaki Persimon®, parfait sur toute la ligne

D'une saveur douce et légèrement vanillée, le kaki Persimon®, contrairement au kaki classique, ne révèle aucune astringence. On le croque donc avec plaisir et... sans modération. En effet, outre ses qualités gustatives, le Kaki Persimon® est un **véritable atout forme et santé**. Avec lui, on fait le plein d'énergie mais aussi d'antioxydants puisqu'il contient un tiers des apports journaliers recommandés en provitamines A (2710 ul[†]). Exceptionnellement riche en fibres (2,5 g*), il peut également jouer le rôle de coupe-faim et cela, en affichant **seulement 66 calories** ! Pas de doute, le Kaki Persimon® a tout pour plaire...



Le Kaki Persimon® c'est aussi

170 mg
de potassium*



26 mg
de phosphore*

11 mg
de vitamine C*

8 mg
de magnésium*

*Valeurs aux 100 g

Le Kaki Persimon®, c'est du tout cru !

Nul besoin de déshabiller le Kaki Persimon® pour l'apprécier. Il se consomme avec la peau. Mais, rien n'empêche, selon les goûts, de le peler. Sans pépin, ni noyau, il se déguste cru, tout simplement. A croquer, à présenter en tranches ou en purée... il s'apprécie à toute heure. Au petit déjeuner, c'est un savoureux « starter ». Lors d'un repas, il se sert au dessert, en solo ou bien accompagné. Il se prête aussi très bien aux accords sucrés/salés avec du foie gras ou de la volaille, du poisson à chair blanche, des noix de Saint-Jacques... **Un seul mot d'ordre : avec le Kaki Persimon®, on laisse parler sa créativité !**



« Comme sa belle couleur orangée l'indique, le Kaki est un fruit riche en caroténoïdes, des antioxydants très favorables à notre santé. Ses fibres abondantes stimulent en douceur le transit intestinal, alors d'octobre à janvier mangez régulièrement ce délicieux fruit, pour profiter également de son apport en vitamine C, bienvenu en saison froide. »

Consommez le surtout nature à la petite cuillère ou cru en dessert, comme une compote, parsemé d'une cuillère de granola aux amandes. Il peut cependant se cuire 5 min avec un trait de vinaigre balsamique et de sauce de soja, pour accompagner comme une sauce, un filet de volaille ou de poisson. Alors profitez de ce fruit merveilleux sans attendre, d'autant plus qu'il pourra vous le proposer de chez nous en Espagne.

Laurence Salomon
Naturopathe et Chef de cuisine





©Alexandre Rety

Bowl quinoa, lentilles corail, aux crevettes et Kaki Perisimon®



Ingredients

- 5 à 7 crevettes sauvages cuites
- 1 c à café de gingembre frais râpé
- le jus d'1/2 citron
- 1 kaki Perisimon®
- 50 g de sommités de brocoli
- 1/2 avocat
- 30 g de chicorée à feuilles rouges
- 5 brins de coriandre
- 100 g de quinoa tricolore
- 40 g de lentilles corail
- 1 c à café de bouillon de légumes
- 30 g de purée de sésame
- 30 g d'eau
- 2 c à soupe de jus de citron
- 2 c à soupe de sauce de soja
- 1 c à soupe de graines de sésame

1. Décortiquer les crevettes. Les faire mariner avec le jus de citron et le gingembre à couvert et au frais pendant 30 mn
2. Laver le quinoa et les lentilles et les placer dans une cocotte. Ajouter 2 fois leur volume d'eau. Cuire à mi couvert et à feu doux pendant 20 mn.
3. Laver le brocoli. Couper les sommités du brocoli en deux pour celles qui sont trop grosses. Les placer dans un panier vapeur et les cuire pendant 8 minutes de façon à ce qu'elles restent croquantes.
4. Torréfier les graines de sésame dans une poêle à sec pendant 5 mn en remuant en permanence.
5. Laver le kaki, l'émincer en quartiers sans le peler. Peler l'avocat et l'émincer en lamelles. Laver la chicorée et l'émincer en fines lamères. Laver la coriandre et l'effeuiller.
6. Réaliser la crème sésame : placer la purée de sésame dans un bol. La délayer avec l'eau tout en ajoutant le jus de citron et la sauce de soja. Bien mélanger et réserver.
7. Dans le fond d'un grand bol déposer 4.c. à soupe du mélange quinoa lentilles (garder le reste pour d'autres préparations). Disposer en ligne les lamelles d'avocat, les crevettes, puis les quartiers de kaki, puis les sommités du brocoli et terminer par la chicorée. Répartir la sauce et parsemer de coriandre. Parsemer de sésame grillé. Déguster aussitôt !



POINTS DE VENTE

Maraîchers et GMS

PRIX MOYEN

Environ 0,50 € la pièce ou entre 2 € et 2,50 € le kilo
(selon le circuit de distribution)

SAISON

D'octobre à janvier



Unión Europea
Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural
Europa invierte en las zonas rurales



Contact presse Agence Vianova
Emily Tamazirt - tamazirt@vianova-rp.com - 01 53 32 28 60
Anne-Sophie Leinot - leinot@vianova-rp.com - 01 53 32 28 80