Communiqué de presse
Nantes - Avril 2019

Côteaux Nantais

La Nature en Biodynamie

CotoTerra

La fraise bio

LE FRUIT GOURMAND DU PRINTEMPS

Cléry, Joly, Darselect, Rubis des jardins, Candiss, Dély, Capris... Ce sont les 7 variétés de fraises produites par les Côteaux Nantais qui vont être cueillies de la mi avril à la fin juin. Chaque année, le leader européen de l'arboriculture en biodynamie produit entre 8 et 12 tonnes de fraises bio. Goût, diversité et quantité seront au rendez-vous. Explications.

Fruit star du printemps, la fraise signe le retour des beaux jours. Charnue, sucrée ou acidulée, elle est riche en vitamines et minéraux. Chez les Côteaux Nantais, leader européen de l'arboriculture en biodynamie, la récolte est sur le point de démarrer. Elle aura lieu le 15 avril et va s'échelonner jusqu'au mois de juin. En effet, la fraiseraie biologique fait l'objet d'une grande attention de la part de l'équipe dédiée, qui a veillé à l'apparition de premières fleurs. Elles donnent en effet, le top départ de la première récolte qui intervient généralement 40 jours plus tard.

Pendant 2 mois, les consommateurs vont pouvoir profiter de 7 variétés produites en biodynamie : Cléry, Joly, Darselect, Rubis des jardins, Candiss, Dély, Capriss... Une ronde couleurs et de saveurs qui permet d'avoir des fraises durant toute la saison. Elles se succèdent sans interruption dans la récolte et dans les ventes tout en participant à la préservation de la biodiversité.

Fragiles, les fraises arrivées à maturité, sont ramassées à la main par une équipe de 15 personnes. Directement placées en barquettes, elles ne subissent pas d'autres manipulations. Le consommateur, en plus de déguster des fruits goûteux et savoureux, bénéficie d'une arrivée en points de ventes dans les meilleurs conditions et donc, d'une conservation optimale.

La récolte 2019 s'annonce particulièrement bonne, sachant que les Côteaux Nantais cueillent chaque année entre 8 et 12 tonnes de fraises. Elles sont ensuite distribuées en magasins bio tels kerbio ou Naturalia. Ou encore dans les paniers hebdomadaires distribués aux salariés avec les légumes de saison. Les fraises de second choix sont elles, transformées en confitures bio. Un peu de sucre de canne bio et une cuisson tout en douceur pour un résultat haut en saveurs et en gourmandise !

7 BONNES RAISONS DE VARIER LES PLAISIRS...

Fraise CANDISS	Variété gustative, très aromatique, facile à reconnaître grâce à sa forme conique très caractéristique et ses akènes dorés. A déguster avec gourmandise.
Fraise CAPRISS	Variété haut de gamme, elle présente une qualité gustative excellente.
Fraise CLÉRY	Fruit de gros calibre, conique, rouge carmin brillant, moyennement ferme, à la saveur sucrée et aromatique. Variété très précoce.
Fraise DARSELECT	Avec son rouge cardinal, elle a un beau calibre rond et un goût prononcé. Ferme et sucrée, elle peut être consommée crue ou cuite. Disponible durant la saison.
Fraise DÉLY	Avec sa forme légèrement ronde et son rouge intense, son brillant et sa chair ferme, elle possède des arômes profonds et un équilibre parfait entre sucre et acidité.
Fraise JOLY	Ronde, douce et sucrée cette fraise est aussi bonne en fruit de bouche qu'en confiture. Elle arrive toujours en fin de saison.
Fraise RUBIS DES JARDINS	Fondante et parfumée à la chair sucrée, elle est légèrement acidulée. Rouge vif, elle est d'excellente qualité sur le plan culinaire.

NOUVEAUTÉ 2019

LA CONFITURE DE FRAISES À LA VANILLE - EXTRA

Un savant mélange de saveurs. La douceur de la fraise associée à la subtilité de la vanille. Une confiture qui séduit l'œil et les papilles avec le bon goût des morceaux de fraises bien mûres et la petite touche d'exotisme de la vanille. Un incontournable du petit-déjeuner, en accompagnement des crêpes ou d'un yaourt.

> *Pot de 325 gr*
> **Prix de vente conseillé : 4,20 €**

COTOTERRA

Les Côteaux Nantais
3 place Pierre Desfossé
44120 VERTOU - France
www.coteaux-nantais.com

Contact presse : Cyrille DARRIGADE - Attaché de presse
Tél. 06 20 17 40 41 - cyrille.darrigade@gmail.com