



Côteaux Nantais

demeter



COTOTERRA

AU RYTHME DU VIVANT

10 variétés de fraises bio label demeter

pour enchâter le printemps

Charnues, sucrées ou acidulées... Les fraises bio sont de retour sur les étales. Riches en minéraux et en vitamines, elles sont cultivées avec amour chez les Côteaux Nantais. Le leader européen de l'arboriculture en biodynamie produit une dizaine de variétés, récoltant chaque année entre de 8 tonnes et 12 tonnes de ce petit fruit rouge. Explications.

Elles enchantent le printemps et signent l'arrivée des beaux jours ! Les fraises bio 100% françaises des Côteaux Nantais sont de retour et ce, jusqu'à la fin juin. Le secret ? 10 variétés pour régaler les amateurs de fruits rouges.

Candiss, Capriss, Ciflorette, Cléry, Darselect, Dély, Gariguettes, Magnum, Joly, Rubis des jardins vont se succéder sans interruption jusqu'au solstice d'été. Produites en biodynamie, ces fraises promettent donc une ronde de couleurs et de saveurs authentiques, dans la mesure où elles sont cueillies à maturité.

Toutes aussi belles que fragiles, elles sont disposées en barquettes, ne subissant aucune autre manipulation. Le consommateur, en plus de déguster des fruits goûteux et savoureux, bénéficiera d'une arrivée en points de ventes dans les meilleures conditions, assurant ainsi une conservation optimale des fruits.

8 à 12 tonnes de fraises 100% françaises et de premier choix vont ainsi être distribuées en magasins bio. Les fraises de second choix seront elles, transformées en confitures bio.

10 bonnes raisons de se faire plaisir

> **Fraise Candiss** : gustative, très aromatique, facile à reconnaître grâce à sa forme conique très caractéristique et ses akènes dorés. A déguster avec gourmandise.

> **Fraise Capriss** : haut de gamme, elle présente une qualité gustative excellente.

> **Fraise Ciflorette** : très précoce, produisant des fraises tendres, sucrées et très savoureuses, reconnaissables par leur forme allongée.

> **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 Gariguette** : Une incontournable, allongée, dotée d'un rouge vif brillant. Elle est ferme, juteuse et agréablement parfumée.

> **Fraise Magnum** : Particulièrement recommandée pour faire de la confiture, elle se présente sous la forme d'un fruit assez volumineux, au rouge brillant. Très sucrée et très parfumée.

> **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.




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