



Historique

Le Pomelo, seul agrume à être originaire de la Barbade et non d'Asie, est très souvent confondu, à tort, avec son lointain cousin le Pamplemousse. Ce dernier est pourtant totalement différent, avec sa peau vert très épaisse et sa chair pleine de pépins! Le Pomelo a été découvert par le comte français Philippi, médecin des armées napoléoniennes, lors de son séjour à la Barbade, alors qu'il était maintenu en détention par les anglais après la bataille de Trafalgar... Il l'exporta lui-même en Floride au climat tropical idéal, et sa culture s'étendit vite dans tous les États-Unis. Au début du XXème siècle, il devint un des agrumes les plus populaires, et l'on peut maintenant déguster de nombreuses variétés, distinctes par la couleur de leur chair. Il s'adapte cependant plutôt mal au climat méditerranéen. La Sweetie est, elle, l'alliance des deux "faux frères", le Pamplemousse et le Pomelo.

Données économiques

Données CTIFL / Interfel / TNS / FAO 2006-2007



Caractéristiques techniques

Calibres (Norme CEE - ONU)			
Code	Diamètre	Grammage	Nb unités/kg
9	70 à 80 mm	200 à 250 g	4 à 5
8	73 à 85 mm	250 à 300 g	3 à 4
7	77 à 89 mm	250 à 300 g	3 à 4
6	81 à 93 mm	250 à 300 g	3 à 4
5	84 à 97 mm	250 à 300 g	3 à 4
4	88 à 102 mm	300 à 500 g	2 à 3
3	93 à 110 mm	300 à 500 g	2 à 3
2	100 à 119 mm	300 à 500 g	2 à 3
1	109 à 139 mm	500 à 600 g	2

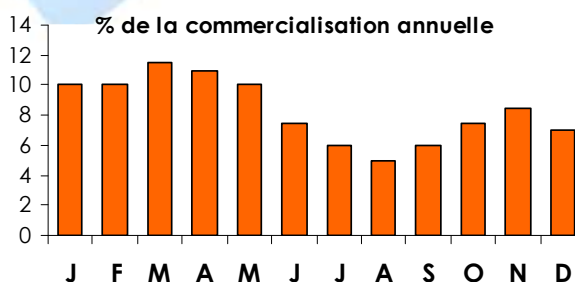
* Données moyennes, varient sensiblement selon les variétés

Conditionnements possibles					
Origine	Dimensions colisage LxIxh (cm)	Type colisage	Poids net (kg)	Nbre de colis / palette 80x120	Nbre de colis / palette 100x120
Israël	39,5x29x27	lité	12,5	48	60
Floride	45x28,5x26	lité	13,5	42	54

Conservation					
conditions de conservation	sensibilité au froid	température de stockage	denrée périssable	durée de vie en rayon	autres
Fruit non climactérique. Très facile à conserver. Le stockage peut se faire à température ambiante, et peut durer jusqu'à 8 semaines.	moyennement sensible	8-10°C	peu périssable	3 à 5 jours	peu fragile

Calendrier de commercialisation

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
USA												
Israël												
Afrique du Sud												
Argentine												
Espagne												
Turquie												
Honduras												
Chypre												



Commercialisation **toute l'année** grâce à la complémentarité des approvisionnements des hémisphères nord et sud.



Différentes variétés

variété	caractéristiques variétales	origine	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	Indice Goût
Marsh Seedless	Peau fine, jaune. Pulpe jaune pâle. Pulpe légèrement amère, très juteuse. A préférer pour des utilisations en mélange.	Israël													○
		Afrique du sud, Californie, Argentine													
Sweetie (Pomelo x Pamplemousse)	Peau assez épaisse, vert clair. Pulpe jaune pâle. Pulpe très juteuse. A préférer pour des utilisations en mélange.	Israël													
Thompson (ou Pink Marsh)	Peau fine, jaune. Pulpe rose pâle. Pulpe juteuse. A préférer pour servir en dessert.	Floride													○○
		Argentine													
Ruby (ou Red Blush)	Peau fine, jaune, avec plages rosées. Pulpe rose. Pulpe très juteuse. A préférer pour servir en dessert.	Floride, Israël													○○
		Argentine													
Ray Ruby (ou Rio Red)	Mutant de la Ruby. Peau plus pigmentée. Chair rose très vif. Chair légèrement sucrée. A préférer pour servir en dessert.	Texas, Floride													○○
Star Ruby (ou Sunrise)	Peau fine, jaune, avec de larges plaques roses foncé. Pulpe rouge vif. A préférer pour servir en dessert.	Floride, Texas													○○○
		Israël													

Infos Nutrition

(composition moyenne donnée à titre indicatif : les valeurs sont à considérer comme des ordres de grandeur, susceptibles de varier selon les variétés, la saison, le degré de maturité, les conditions de culture, etc.) – pour en savoir plus : aprifel.com

(ANC : Apports Nutritionnels Conseillés)

Composants majeurs (g pour 100g)	
Glucides	9,5
Protides	0,7
Lipides	0,1
Apports énergétiques	
Kjoules	175
Kcalories	42

Vitamines (mg pour 100g) (% des ANC)	
C	37 (34%)
A	0,015
B1	0,04
B2	0,02
PP	0,25
B5	0,27 (5%)
B6	0,04
B9	0,01
E	0,25

Autres (mg pour 100g)	
Calcium	19
Potassium	140
Phosphore	12
Magnésium	9
Fibres (g)	1,5
Eau (g)	89

Portion moyenne recommandée (en g)	
Enfants	100
Ados	150
Adultes	150
Personnes âgées	150

Riche en **vitamine C**.

Contient de la «**vitamine P**» (ou C2), qui a une action favorable sur la résistance des petits vaisseaux sanguins, et qui potentialise et renforce l'action de la vitamine C du pomelo.

Ses fibres (moyennement abondantes) sont constituées en partie par des substances pectiques, qui jouent un rôle régulateur sur le **transit intestinal**.

Conseils d'utilisation

Astuces d'utilisation

Se consomme à tout moment. Nature le matin, entre les repas, en hors d'œuvre, en dessert, seul ou en mélange, avec des avocats, des crevettes...

Pressé et servi aussitôt, il se substitue à l'orange, et apporte la même quantité de vitamine C, avec un goût différent.

Intérêts en RHD

Incontournable en restauration collective, il est **facile** à mettre en œuvre, **apprécié** de tous, ne souffre pas de problème de maturité et de conservation. Il est **disponible** toute l'année, mais est moins proposé en été, d'autres produits lui étant préférés.