

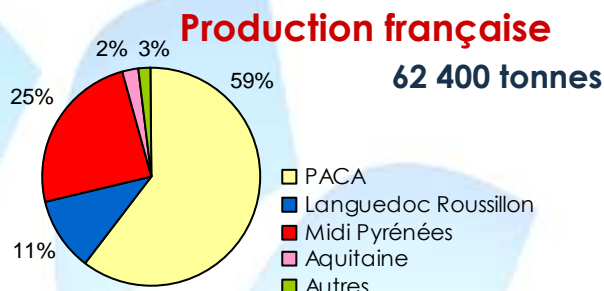
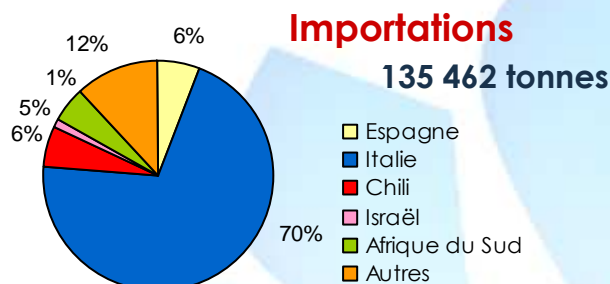


Historique

S'il est fréquemment avancé que la vigne serait née dans le Caucase, entre la Turquie, l'Iran et l'Arménie, des traces fossiles démontrent sa présence dans le Languedoc au cours... de l'ère Tertiaire !!! Élevée longtemps dans le seul but de la vinfication, c'est à l'époque de Louis XIV qu'on commence à utiliser le raisin de table, amené du midi dans des caisses remplies de son et charriées à dos d'âne. Aujourd'hui, ses qualités sont reconnues en tant que raisin à croquer, et il bénéficie de deux AOC en tant que tel.

Données économiques

Données CTIFL / Interfel / TNS / FAO 2006-2007

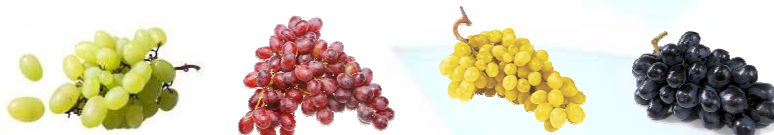


8ème fruit le plus acheté
1 kg/acte d'achat
3,7 kg/ménage/an en moyenne

Saisonnalité

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Sud Est												
Sud Ouest												
Italie												
Espagne												
Chili												
Afrique du Sud												

Un fruit principalement commercialisé **d'août à décembre**, avec une contre saison de l'hémisphère sud assurant des approvisionnements moindre le restant de l'année.



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

Fournit de l'énergie **rapidement disponible** (sous forme de sucres) et d'autant mieux utilisable que ses sucres simples sont accompagnés d'acides organiques naturels et de vitamines du groupe B (qui assurent leur bonne assimilation cellulaire).

Facilite l'élimination des déchets, du fait de sa teneur élevée en eau et en Potassium (**action diurétique**) et à la présence de fibres efficaces (stimulation du **transit intestinal**).

Gâce à sa richesse en minéraux et en acides organiques, il possède une action alcalinisante, **rééquilibrante** pour le niveau acido-basique du milieu interne.

Portion moyenne recommandée (en g)	
Enfants	100
Ados	160
Adultes	160
Personnes âgées	160

Conseils

Consommé **au dessert**, en grappes, en fruits portions, en salades de fruits, en tartes, ou utilisé en décoration pour les assiettes de fromages, les entrées.

Il accompagne aussi très bien les **viandes blanches**.



Choisir des grappes homogènes, aérées et souples, avec une rafle ferme et verte. La présence de **pruine** (fine pellicule blanchâtre) sur les grains est signe de **fraîcheur**.

