



Défendons le goût du frais

Communiqué de presse - La Gariguette est de retour !

23 février 2016 - 10h43



C'est la fraise préférée des Français : la Gariguette marque le retour des beaux jours et des goûts sucrés. Elle arrive cette année en colis lités dans une nouvelle présentation sur une seule couche, pour des fraises encore mieux préservées jusqu'à leur dégustation. A découvrir également dès le mois d'avril, la fraise Magnum, la dernière-née des fraises Prince de Bretagne, qui devrait faire une entrée remarquée !

Les producteurs Prince de Bretagne aiment les fraises : pour 2016, ils vont en produire près de 1000 tonnes, dont plus de la moitié de Gariguette (510 tonnes). Cette dernière est la variété leader de Prince de Bretagne, plébiscitée pour son goût à la fois sucré et acidulé. La Gariguette présente de nombreux avantages : très précoce, on la cultive dès le mois de février et jusqu'à l'été, d'une belle robe vermillon et de forme allongée, enfin elle séduit par sa saveur et ses arômes. 25 producteurs

en Finistère et Côtes-d'Armor cultivent les précieux fruits pour livrer dès le printemps les premiers volumes en Gariguettes Prince de Bretagne, avec un pic de production à partir d'avril.

Un changement de présentation pour la Gariguette en colis

Les Gariguettes Prince de Bretagne sont proposées en 2 conditionnements majoritaires en grande distribution : le baby colis bois lité de 1kg, référence star plébiscitée des consommateurs pour des repas gourmands ou familiaux ; et la barquette de 250g «Gariguette extra» assortie de son macaron et facilement identifiable. Cette année, la marque fait aussi évoluer la présentation de son colis lité de Gariguettes. A la demande des clients, les fraises sont rangées en un seul rang, la pointe vers le haut, afin d'améliorer la présentation et les qualités de conservation des fruits. Ce conditionnement limite le contact entre les fraises, les fruits restent intacts et frais plus longtemps. Deux colis de 1.8kg (40x30) et de 2kg (50x30) seront proposés dans cette nouvelle présentation.

Magnum : la nouvelle qui a tout d'une grande

La fraise Magnum est une nouvelle variété qui a été testée l'année dernière en avant-première par les Producteurs Prince de Bretagne. Lancée timidement avec une première production de moins de 10 tonnes, elle a tout de suite imposé son style pour revenir cette année avec une production annoncée de près de 100 tonnes. La fraise Magnum est une fraise ronde de printemps dont la production démarre en avril pour se terminer en juillet. Plébiscitée par les producteurs, les clients et les consommateurs, dotée d'une chair ferme qui lui garantit une bonne tenue et une excellente conservation, c'est une variété aux fruits généreux, bien rouges et au goût intense... de vrais bonbons sucrés ! Autant d'atouts qui la positionnent d'ores et déjà sur le créneau du haut de gamme et lui confèrent un bel avenir à l'export. Elle sera commercialisée en petits paniers cartons ouverts et en baby colis bois de 1kg.

D'avril à l'automne, la Mara des bois, variété dite remontante, complète la gamme chez Prince de Bretagne. Ronde, juteuse, très sucrée et parfumée, elle rappelle la saveur des fraises des bois.

Le saviez-vous? Fragiles et sensibles à la chaleur, les fraises Prince de Bretagne sont cultivées en jardins suspendus sous abris, puis récoltées à la main et conditionnées directement chez le producteur dans leur emballage final. Pour préserver la qualité de fruit et une fraîcheur optimale, les fraises sont vendues le matin au cadran pendant leur récolte et expédiées le jour même. Une véritable prouesse technique et logistique quotidienne qui permet de garantir 12 à 24 h de fraîcheur supplémentaire !

A propos de Prince de Bretagne

Prince de Bretagne est la marque collective des producteurs de fruits et de légumes frais de la côte nord de la Bretagne. Elle est aujourd'hui celle des producteurs de six coopératives bretonnes qui se sont associées au sein du Cerafel, garant de la marque, du respect des cahiers des charges, de la mise en marché des produits et de la mise en place des moyens communs de recherche et d'expérimentation. Du Conquet à Saint-Malo, 2 270 agriculteurs produisent plus de 118 espèces de fruits et légumes différentes qui sont mises en vente sur les marchés européens. Prince de Bretagne s'appuie sur une organisation solide et authentique afin de proposer tout au long de l'année des produits haut de gamme qui bénéficient tous des mêmes règles : origine Bretagne, naturalité, qualité et sécurité alimentaire.