



Communiqué - Gariguette, Mara des Bois et Magnum sont à retrouver sur les étals des marchés.

03 avril 2018 - 14h30



Ça y est, la saison de la Gariguette est lancée ! Son arrivée sur les étals des marchés annonce le Printemps et la hausse des températures. Variété préférée des consommateurs, la Gariguette Prince de Bretagne est à la fois sucrée, fraîche, tendre et juteuse. Cultivée en Bretagne, la fraise s'est offerte une place de choix dans le paysage culinaire. Comment la choisir, quand la déguster ou comment la conserver ? Petit cours de rattrapage avec Prince de Bretagne qui produit trois variétés : la Gariguette, la Mara des Bois et la Magnum.

La Gariguette : gourmande et printanière

C'est la première fraise à faire son entrée sur les étals des marchés. En effet, « la plus précoce des fraises de printemps », variété star de Prince de Bretagne est disponible dès le mois de mars et ce, jusqu'à la mi-mai. Cultivée dans le nord Finistère et dans les Côtes d'Armor, elle représente plus de la moitié de la production annuelle de

fraises de la marque.

Délicieuse nature, divine avec un soupçon de chantilly et exquise en pâtisserie, elle fait l'unanimité auprès des consommateurs pour son parfait équilibre sucré/acidulé.

La Mara des Bois VS La Magnum

Disponible du début du mois du printemps aux premières gelées hivernales, la Mara des Bois est à la fois juteuse et parfumée, avec ses arômes musqués. Ronde, et très sucrée avec une légère pointe d'acidité, elle s'apparente à une fraise des bois avec sa robe rouge et sa chair ferme.

La Magnum, dernière-née de la gamme Prince de Bretagne bénéficie d'un positionnement haut de gamme. Présente d'avril à juillet sur les étals, elle est comparable à un vrai bonbon tant par son goût intense de fraise que par sa saveur sucrée. Dotée d'une chair ferme, elle est moins fragile et se conservera mieux.

Une prouesse quotidienne des producteurs pour défendre le goût du frais

Cueillies manuellement une à une chaque matin et conditionnées directement chez le producteur pour un minimum de manipulations, les fraises Prince de Bretagne bénéficient de la meilleure présentation. Pour garantir une fraîcheur optimale, les fraises sont vendues le matin au marché au cadran et expédiées le jour même de leur récolte en France et à l'étranger. Soit 12 à 24h de fraîcheur supplémentaire pour ces bijoux bretons !

Aussi, les conditionnements sont sans cesse améliorés pour permettre de se faire plaisir à deux, trois, quatre, etc.

Il est conseillé autant que possible de manger les fraises immédiatement après les avoir achetées. Un conseil très facile à suivre tant il est difficile d'y résister !

À propos de Prince de Bretagne

Prince de Bretagne est, depuis 1970, la marque collective des producteurs de fruits et de légumes frais de la côte nord de la Bretagne. Ces producteurs sont regroupés en six coopératives bretonnes adhérentes à l'association Cerafel, garante 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, ces 2 000 agriculteurs produisent 147 types de fruits et légumes différents qui sont mis en vente sur les marchés européens. Prince de Bretagne s'appuie sur une organisation solide, authentique et durable afin de proposer tout au long de l'année des légumes haut de gamme qui bénéficient tous des mêmes fondamentaux : origine Bretagne exclusivement, qualité, innovation, sécurité alimentaire et pratiques durables et responsables.