



DATTES

FICHE TECHNIQUE

DES DATTES TOUTE L'ANNÉE

Les dattes sont récoltées à la main entre septembre et octobre, dans les régions de Tozeur et Kebili, dans le désert tunisien. Son excellente capacité de conservation (12 mois entre 0° et 4° C) permet sa commercialisation toute l'année.

VARIÉTÉS



DEGLET NOUR

Surnommée « doigt de lumière », la datte Deglet Nour est dorée et ambrée, avec une chair abondante, moelleuse et parfumée. Son goût est unique. Variété reine, le plus souvent commercialisée à l'état naturel sous forme de branchettes.



KHOUAT ALLIG

De couleur acajou, foncée, avec une chair fibreuse, la Khouat allig est de forme plus fine et plus allongée que la variété noble Deglet Nour. Son goût est doux et légèrement moins sucré. Elle se conserve plus longtemps.



KENTA

De couleur Claire, avec une chair moelleuse, la Kenta est une variété à maturité précoce, aussi attrayante que la variété noble Deglet Nour. Son goût est doux et moins sucré que les autres variétés.

CONDITIONNEMENT

LA PATTE DE DATTES

Elle est composée à 100% de dattes naturelles broyées.

LES DATTES CONDITIONNÉES

Elles subissent un traitement thermique : humidification et/ou déshydratation. Elles peuvent aussi être plongées dans un bain de sucre liquide (sirop de glucose).

LES DATTES NATURELLES

Elles ne subissent aucun traitement après récolte et sont proposées uniquement dans la variétés Deglet Nour.

VARIÉTÉS

Deglet Nour, Khouat Allig, Kenta

Deglet Nour

PRÉSENTATION

Lingots

Raviers carton et polystyrène

Standard
(sans branches)

Bouquets ou Branchées

CONDITIONNEMENT

	250 g (ou 200 g)	500 g (ou 400 g)	1 Kg	5 Kg	500 Kg	1 Kg	2Kg	5 Kg
1 Kg			1 Kg	5 Kg	500 Kg	1 Kg	2Kg	5 Kg
12 UVC / colis	24 UVC / colis	12 UVC / colis	12 UVC / colis	UVC = colis	12 UVC / colis	12 UVC / colis	UVC = colis	UVC = colis
10 colis / couche	13 colis / couche	13 colis / couche	8 colis / couche	25 colis / couche	7 colis / couche	8 colis / couche	12 colis / couche	25 colis / couche
70 colis / palette	156 colis / palette	156 colis / palette	80 colis / palette	200 colis / palette	105 colis / palette	80 colis / palette	350 colis / palette	200 colis / palette

LES AUTRES VARIÉTÉS

Il existe plusieurs variétés de dattes.
Dans la gamme supérieure, voici deux variétés riches en saveur.



MEDJOUL

Originaires du Maroc et disparues, la datte Medjoul arrive aujourd'hui de la vallée du Jourdan, entre l'Israël, la Palestine et la Jordanie. Les arbres qui ne produisent qu'au bout de 8 à 10 ans demandent beaucoup de soins. La récolte se fait entre août et décembre, et ces dattes peuvent se conserver près d'un an.

Plus précieuse et luxueuse, la datte Medjoul est plus grosse, plus charnue et plus sucrée que les autres. C'est la Rolls Royce des dattes.

CONDITIONNEMENT

TYPE	PRÉSENTATION	COLISAGE	PALETTISATION
Coffret 5 kg Coffret 500 g Cup 500 g - Cup 200 g Barquette 200 g	Sans branches et sans traitement après récolte.	Coffret 5 kg x12 x21 - x30 x30	200 colis / palette 72 colis / palette 72 colis / p - 72 colis / p 100 colis / palette



BARHI FRAICHE

Les dattes fraîches Barhi sont récoltées à partir du mois d'août jusqu'au mois d'octobre dans la vallée du Jordan. Ce sont les premières dattes sur le marché car elles sont consommées fraîches, et par conséquent, se conserve moins longtemps.

Ces dattes procurent une sensation nouvelle : on peut les consommer fraîches et dures. Elles sont à la fois craquantes et très sucrées avec un léger goût âpre. On peut attendre une maturation naturelle de 4 à 5 jours à basse température. Elles prennent alors un goût plus doux, semblable à la crème de marron.

CONDITIONNEMENT

TYPE	PRÉSENTATION	COLISAGE	PALETTISATION
Carton 5 kg Cup 500 g mature	En branche Standard mature	Carton 5 kg x30	120 colis / palette 72 colis / palette