



## Communiqué - Fraise Gariguettes : la saison est lancée !

03 avril 2018 - 11h30



Variété la plus précoce et la plus connue des consommateurs en raison de ses qualités gustatives exceptionnelles, la Gariguettes arrive sur les étals ! Après un démarrage de saison fin février, les apports de Gariguettes augmentent sur ce mois de mars. Le pic de production devrait se situer du début avril à la mi-mai avec des volumes quotidiens au cadran qui devraient atteindre 10 tonnes/jour.

Les fraises Prince de Bretagne bénéficient toujours de la meilleure présentation. Ainsi, les conditionnements sont sans cesse améliorés et cette année ne fait pas exception avec deux nouveautés :

le colis bois 30x25 de 1kg lité 1 rang pointes en l'air  
le colis bois 30x20 800g lité 1 rang pointes en l'air

Une culture 100 % fraîcheur

Les Gariguettes 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 ces précieux fruits et garantir 12 à 24h de fraîcheur supplémentaires, les fraises sont vendues le matin au cadran pendant leur récolte et expédiées le jour même en France et à l'étranger.

Une véritable prouesse technique et logistique quotidienne qui permet de garantir une qualité et une fraîcheur incomparables.

Des conditionnements pour toutes les faims

Les Gariguettes de catégorie extra resteront proposées en grands colis lités en 1 rang pointes en l'air (en 1,8 kg et en 2 kg). Une présentation proposée l'an dernier qui a été très appréciée et qui va donc se développer avec deux nouveaux conditionnements :

le colis bois 30x25 de 1kg lité 1 rang pointes en l'air  
le colis bois 30x20 spécifique 800g lité 1 rang pointes en l'air

Les fraises Prince de Bretagne seront également commercialisées en UVC en barquette 250g et en paniers ouverts, un format pratique pour un achat gourmand !

*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.*