



## DES IDÉES POUR DÉCOUVRIR TOUTES SES SAVEURS !

### DEMI POMELO

- Tel quel à la petite cuillère.
- Un 1/2 pomelo, rôti 10 min. (200°C), miel, thym, noisettes.
- Un 1/2 pomelo, chantilly montée aux zestes et jus de pomelo, brisures de canistrelli.

### EN SUPRÊMES

- Suprêmes de pomelo, salade de mâche, crevettes.
- Pics de suprêmes, dés de tomme de brebis, piment d'Espelette.

### EN JUS à boire

- Cocktail de pomelo de Corse, carotte, gingembre, zestes de citron vert.
- Smoothie de pomelo, mangue et fruits de la passion.

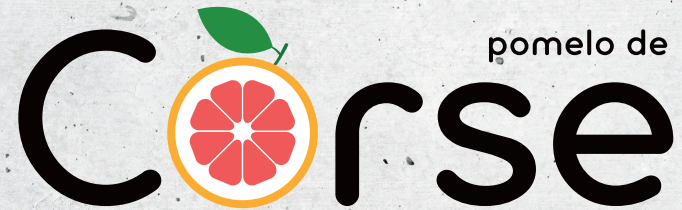
### EN JUS à cuisiner

- Réduction d'un jus de pomelo 5 à 10 minutes pour napper les viandes blanches, poissons et coquillages.
- Un 1/2 pomelo pour déglacer des saints jacques, des gambas.

### EN ZESTE

- En remplacement des zestes de citron ou d'orange pour vos viandes mijotées, poissons vapeur, pâtisseries...
- En infusion à froid pour parfumer une eau minérale.




 pomelo de  
**Corse**



**SAVOUREZ LA CORSE  
AUTREMENT !**

*Cultivé en Corse  
entre terre et mer,  
et cueilli à maturité  
sur l'arbre*

*À déguster  
en jus, à la cuillère  
ou en salade !*

*Un goût sucré  
et parfumé*





**“LE POMELO DE CORSE EST TRÈS juteux ET sucré, AVEC QUELQUES NOTES D’ACIDITÉ, MAIS SANS AMERTUME.”**

### SON GOÛT INCOMPARABLE

Le Pomelo de Corse est un fruit sans pépins. Sa robe, de couleur jaune, peut présenter une tâche de couleur orangé-rouge en surface. Sa chair est de couleur rose à rouge pourpre sous une peau lisse et fine. Le Pomelo de Corse est très juteux et sucré, avec quelques notes d’acidité, mais sans amertume.

### SON ORIGINE

Le pomelo est né d’une hybridation naturelle entre un pamplemoussier et un oranger. C’est le seul agrume à ne pas être originaire d’Asie, mais des Antilles où il est apparu dès la fin du XIX<sup>e</sup> siècle.

Le Pomelo de Corse est issu de la variété Star Ruby à chair rouge. Il a été implanté en Corse dans la plaine orientale à la fin des années 70 où il bénéficie d’un bon ensoleillement et d’une douceur hivernale.



### SA PRODUCTION

La qualité des sols et le climat de la Corse permettent une culture traditionnelle et respectueuse de l’environnement.

Le Pomelo de Corse est cueilli à maturité sur l’arbre et rapidement commercialisé sans traitement chimique après récolte. Les producteurs s’engagent depuis plusieurs

années pour la préservation du territoire et des ressources en eau de l’île de beauté.

Il est présent sur les étals de février à juin.

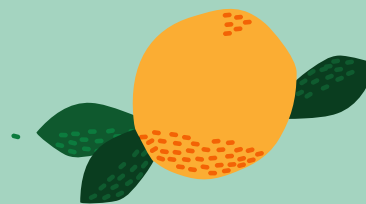
### L’IGP POMELO DE CORSE

Le Pomelo de Corse grâce à ses qualités gustatives et son mode de production a obtenu en 2014 une Indication Géographique Protégée (IGP), garantissant ainsi son excellence et le savoir-faire de ses producteurs.

Unique Pomelo français



Cultivé en Corse entre terre et mer



**7 400**  
**TONNES RÉCOLTÉES\***

\* En 2022

**5 400**  
**TONNES\***  
commercialisées sous IGP



**58**  
producteurs\*  
Corses



**11** Stations\* de conditionnement



**198**  
**HECTARES\***  
plantés sous IGP



### SES QUALITÉS NUTRITIONNELLES

Haute teneur en vitamines C, B9 et en minéraux notamment en calcium, le Pomelo de Corse contient aussi du phosphore et des fibres.

### SA CONSERVATION



**1 MOIS**  
à l’air ambiant ou dans le bac à légumes du réfrigérateur

Une fois ouvert, il faut le consommer immédiatement, sans quoi la pulpe s’assèche et les vitamines disparaissent, oxydées à l’air.