

Le Kaki Ribera del Xúquer AOP

Une harmonie parfaite entre douceur et singularité

Issu de la variété « Rojo Brillante », le Kaki Ribera del Xúquer AOP (Appellation d'Origine Protégée), à l'inverse des autres kakis, se caractérise par sa texture ferme et croquante. Avec sa couleur flamboyante, c'est le seul kaki détenant le label européen AOP depuis 2002.

Sa région de prédilection...

Le nom Ribera del Xúquer a été choisi car la zone principale où l'on cultive ce fruit se trouve près de la rive (« ribera » en espagnol) du fleuve Xúquer. Il s'agit de la première région exportatrice de kakis au monde et plus de 6 000 producteurs le cultivent chaque année.

Issu des vergers de la région de Valence, il est cueilli et trié minutieusement à la main dès le mois d'octobre et se déguste jusqu'à la fin du mois de janvier. Il jouit d'un bel ensoleillement et de la douceur du climat européen. Plus de 200 000 tonnes de kakis labellisés AOP sont récoltés par an. De quoi régaler tout le monde !

Votre allié de l'hiver

Présent sur nos étals durant la saison hivernale, sa saveur subtilement vanillée et sa douceur vous feront oublier la froideur de cette période. Le Kaki Ribera del Xúquer AOP se déguste avec la peau - à croquer - et ne contient ni pépin, ni noyau ! Il s'allie aux plats sucrés comme salés et peut être un parfait encas de l'après-midi !