

Le kaki Persimon

Le Persimon n'est pas une marque, c'est le nom donné à ce kaki espagnol à la chair ferme et sucrée.

Le Kaki Persimon, un fruit d'hiver pour faire le plein d'énergie



D'octobre à décembre, le kaki Persimon arrive sur les étals des marchés et aux rayons fruits et légumes des grandes et moyennes surfaces.

Fruit d'hiver idéal pour faire le **plein d'énergie**, le kaki Persimon se déguste seul, comme une pomme, mais il est aussi un ingrédient original pour **réaliser des recettes sucrées ou salées**.

Son **petit goût vanillé** se décline à merveille dans de nombreuses recettes sucrées et accompagne aussi parfaitement les poissons à chair blanche, les noix de Saint-Jacques, le foie gras et la volaille.

En savoir plus sur le Kaki Persimon

Fruit du plaqueminier, le kaki Persimon est originaire d'Espagne. Il est cultivé dans la région de Valence, où il est cueilli à la main. Moins fragile qu'un kaki classique, il se découpe très facilement en quartier, en dés, en julienne... et ne présente **aucune astringence en bouche**.

Croquant, sans pépin, ni noyau, c'est un fruit pratique et idéal pour une consommation immédiate ou une utilisation culinaire.

Il est reconnaissable à sa **couleur orange**, à sa peau parfaitement lisse et brillante, à sa rondeur, à sa fermeté et à son **poids relativement important pour un fruit** (entre 250 et 300 g par pièce). Véritable concentré d'énergie (riche en fibre, potassium, phosphore, vitamines C et magnésium entre autre), le Persimon ne représente en plus que **66 kcal au 100 g**.

Appellation d'Origine Protégée pour le Kaki Persimon



Le Persimon est de la variété « **Rojo Brillante** ».

Il est cultivé par une association de 21 producteurs de la province de Valence, situés sur 45 communes.

Les autorités européennes leur ont accordé depuis 1997 l'**Appellation d'Origine Protégée**> « **Kaki de la Ribera du Xúquer** ».

Importé en France depuis près de 4 ans, le kaki Persimon est aujourd'hui incontournable sur les étals des marchés et aux rayons fruits à la froide saison.