



FICHE PRODUIT · GAMME

POIVRONS

Rouge, jaune, orange, vert : des poivrons charnus et brillants.



Cultivés en serre, à l'abri du vent, des fortes chaleurs et des insectes, nos poivrons développent une chair épaisse et une peau brillante. Forme régulière, calibre constant et bonne conservation : ils se prêtent aussi bien à la vente au détail qu'à la découpe en cuisine.

NOTRE GAMME

- **Poivron rouge**
- **Poivron jaune**
- **Poivron orange**
- **Poivron vert**
- **Mini-poivron snack**



AGRINOVA-FARM · SÉNÉGAL

Des poivrons colorés au calibre constant, cultivés sous serre.

12/12

Production continue toute l'année

Serre

Culture hydroponique en climat contrôlé

Lot

Traçabilité de la récolte à la livraison

Froid

Chaîne du froid dès la récolte



Poivron rouge

Doux et sucré, récolté à pleine coloration.



Poivron jaune

Saveur douce et couleur éclatante en rayon.



Poivron orange

Fruité, parfait pour les assortiments tricolores.



Poivron vert

Récolté avant maturité, saveur plus végétale.



Mini-poivron snack

Petit format sucré, à croquer cru.



Culture sous serre

Plants palissés et suivis au quotidien.

SPÉCIFICATIONS

Types	Poivron carré (bloc) et mini-poivron snack
Catégories	Extra et Catégorie I
Calibrage	Par diamètre, selon votre cahier des charges
Conservation	7-10 °C · 95-98 % HR
Durée de vie	2 à 3 semaines
Disponibilité	Toute l'année, par couleur ou en assortiment

CONDITIONNEMENT

Carton 5 kg par couleur

Sachet tricolore 500 g

Barquette snack 250 g

Format sur mesure

POUR QUI

Supermarchés

Hôtels & restaurants

Traiteurs

Grossistes & export

Conseil logistique Ne pas descendre sous 7 °C pour éviter les dommages dus au froid. Garder une humidité élevée pour limiter le flétrissement.

Demandez votre offre B2B

Volumes réguliers, contrats-cadres et logistique professionnelle.

info@agrinoa-farm.com · agrinoa-farm.com