

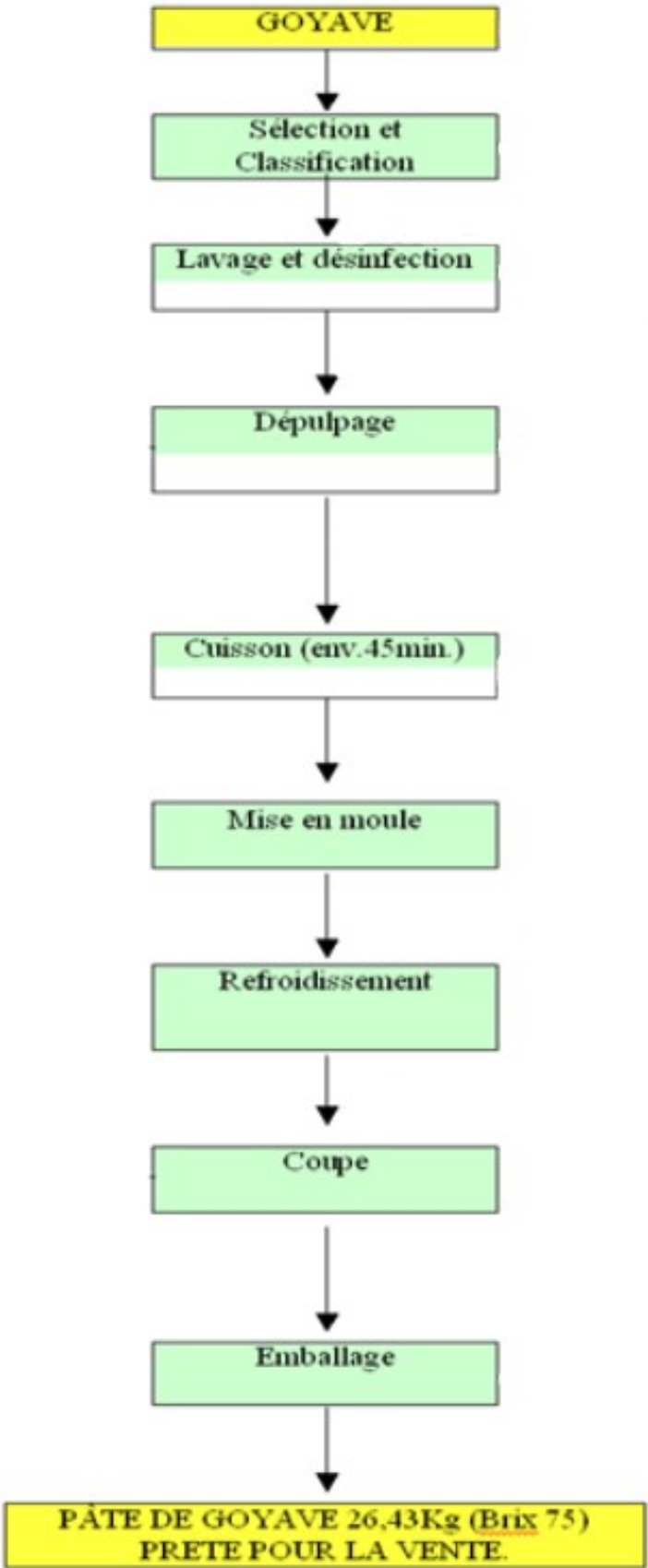


La pâte de fruits : exemple de la goyave

MARIN Maina_EVEN Maé SAINT PICQ Chloé DUMESTRE Marie AUGEREAU
Zoé FONTAINE Léa BODIN Simon

La pâte de fruits est une confiserie obtenue à partir de fruits cuits avec du sucre et éventuellement de la pectine. Coulée dans un moule ou découpée en carré ou en rectangle, il s'agit à l'origine d'une méthode de conservation de la chair des fruits, d'où son nom de « confiture sèche ».

La goyave est le fruit tropical du goyavier, arbre de la famille des Myrtacées qui pousse dans les régions tropicales d'Amérique, dont les Antilles, d'Afrique et d'Asie.



Fruits et légumes et leur transformation			
Acteurs en France	- Andros - Maître Prunille - Fleurette France GMS - HM. Clause - ARDO ...		
Acteurs en Dordogne	- Conserverie de Bergerac - Fruisec - Prunidor		
Matières premières	MP	Nature	Caractéristiques
- Fruits - Légumes		Végétales	- Cendres (teneur en minéraux) - Teneur en eau - Teneur en sucres ...
Produits finis	Conserves, soupes, confitures, pâtes de fruits,...		
Entreprises contactées	Entreprises		

https://docplayer.fr/26389762-Production-de-pate-de-goyave.html

