

Ananas Pain de Sucre Premium



Ananas Pain de Sucre Premium

Catégorie	Détails
Produit	Ananas Pain de Sucre (Sugarloaf)
Positionnement	Variété d'exportation Premium et trésor sucré d'Afrique. Reconnue pour son profil de goût supérieur et privilégiée pour le commerce de détail haut de gamme et les applications gastronomiques (gourmet) dans le monde entier.
Origine	Burkina Faso (climat optimal pour une douceur supérieure) Côte d'Ivoire (plantations établies avec infrastructure d'exportation)
Disponibilité	Approvisionnement Annuel (Year Round Supply), grâce à la coordination saisonnière entre les régions



I. Spécifications du Produit et Qualité

L'Ananas Pain de Sucre est réputé pour sa combinaison parfaite de douceur, d'arôme et d'attrait visuel.

Caractéristiques Physiques

Caractéristique	Détails
Poids (gamme)	1,2 à 2,5 kg par fruit
Forme	Conique distinctive (ressemble à un pain de sucre)
Couleur de la Peau	Jaune doré lorsque mûr
Couleur de la Chair	Jaune doré, uniforme et de texture tendre
Hauteur de la Couronne	10 à 15 cm, proportionnelle

Paramètres de Qualité

Paramètre	Valeur	Caractéristique
Niveau Brix (Sucrosité)	16 à 20°	Exceptionnellement sucré
Acidité	Basse (0,4 à 0,6 %)	Faible acidité
Arôme	Parfum tropical riche et intense	
Durée de Conservation	7 à 10 jours à 10-13 °C	

II. Assurance Qualité et Avantages Compétitifs

AfriExotic assure des normes de qualité uniformes (Quality Consistency) sur les deux origines.

- **Pratiques Agricoles** : Cultivé selon des pratiques de culture durable (Sustainable Farming) et récolté à la main à maturité optimale.
- **Chaîne du Froid** : Gestion complète de la chaîne du froid (Complete cold chain management) et contrôle de la température.
- **Classement** : Classement de qualité strict (Strict quality standards) pour les marchés d'exportation.
- **Avantages Uniques** : Variété exclusive avec un profil de douceur exceptionnel, un positionnement sur le marché du luxe (Luxury market positioning), et l'authenticité d'un fruit de spécialité africaine.



III. Logistique d'Exportation et Expédition

Composante Logistique	Détails
Température de Transport	10 à 13 °C tout au long du transport
Port Primaire	Abidjan, Côte d'Ivoire (Plateforme régionale)
Route Secondaire	Via Tema, Ghana (pour l'approvisionnement du Burkina Faso)
Durée du Transit (Maritime vers l'Europe)	14 à 18 jours
Durée du Transit (Aérien vers l'Europe)	2 à 3 jours vers les principaux marchés européens
Capacité Conteneur (20 pieds reefer)	8 à 12 tonnes métriques (MT)

Options d'Emballage

- **Détail Premium** : Emballage individuel avec étiquetage de marque.
- **Carton (Vente au Détail)** : 6 à 8 pièces par carton ventilé.
- **Commercial (Vrac)** : Emballage en vrac (Loose packing) pour l'industrie de la transformation.

IV. Tarification CIF et Conditions Commerciales (EURO)

Les prix sont exprimés en Dollars Américains (EURO) CIF (Franco à bord) et incluent la gestion de la chaîne du froid, le contrôle qualité, la documentation et la coordination logistique.

Grade d'Exportation	Logistique	Prix CIF/kg (EURO)
Grade Premium	Fret Aérien	2,5€-4,5€/kg
Grade Export Standard	Fret Maritime	2,3€-3,8€/kg
Certifié Biologique (Organic Certified)	N/A	1,9€-2,8€/kg
Prime Commerce Équitable (Fair Trade Premium)	Ajout de +\$0.15/kg	

V. Applications de Marché et Avantages Nutritionnels

Applications Ciblées	Avantages Nutritionnels (Pour 100g de fruit frais)
Détail Premium (Supermarchés et détaillants spécialisés)	Calories : 50 kcal
Services Alimentaires Gastronomiques (Restaurants, hôtels de luxe)	Vitamine C : 47,8 mg (53 % de l'apport journalier) pour le soutien immunitaire
Industrie du Jus (Mélanges premium)	Manganèse : 0,9 mg (43 % de l'apport journalier)
Exportation (Importateurs d'Europe et du Moyen-Orient)	Bromélaïne : Enzyme naturelle qui facilite la digestion
Santé : Propriétés anti-inflammatoires et sucres naturels fournissant une énergie soutenue	

