



TerreAzur
groupe pomona



Nergi,

une innovation mondiale, en exclusivité chez TerreAzur.

Un visuel attractif et original
pour surprendre vos convives

- Petit fruit rond de la taille d'une tomate cerise
- Peau verte et lisse

Des qualités gustatives étonnantes :
délicieusement sucré avec une légère acidité

Prêt à déguster ou en ingrédient original
dans vos préparations

- Fruit qui ne se pèle pas
- Chair sans pépins et sans noyau



En exclusivité chez TerreAzur !

Prim'Land, déjà leader de la production du kiwi Hayward en France, est pionnier dans le développement commercial de Nergi. TerreAzur et Prim'Land viennent de signer un contrat d'exclusivité d'une durée de 3 ans pour la distribution du Nergi en Restauration.



Nergi, histoire et origine

Issu d'une liane cousine du kiwi présente à l'état sauvage dans l'est asiatique, Nergi est cultivé et sélectionné en Nouvelle Zélande depuis 1990. Implanté dans les Landes depuis 3 ans, 2012 est la première année de récolte française mise sur le marché. **Le produit est disponible de septembre à mi-novembre pour l'origine France.**

Conditionnement :

Plateaux de 12 barquettes de 125 g
Nombre de fruits par barquette :
(à titre indicatif)
10 à 15 pièces en moyenne



Notre fournisseur partenaire



TerreAzur - groupe pomona
2/4 Place du Général De Gaulle
92164 Antony cedex