MARTINIQUE
Pépinière des Trois-Ilets

CACHIMAN

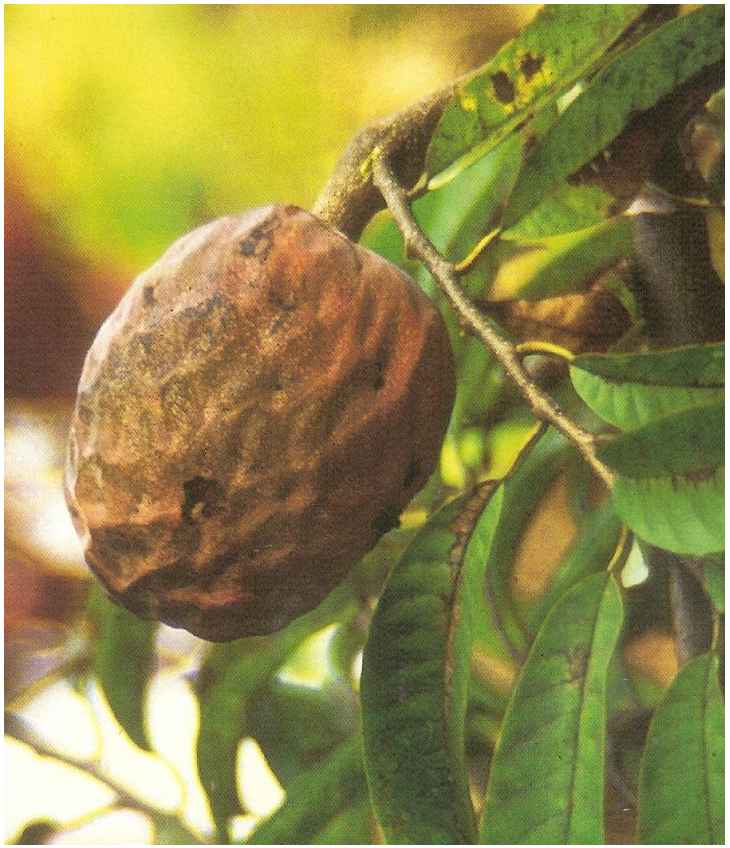
(Annona reticulata)

Origine : Colombie et Vénézuela

Hauteur : 6 mètres

FRUITS :

Taille : 8 à 15 cm de diamètre
Nombre de graines : nombreuses
Peau : mince
Goût de la chair : doux et sucré



PRODUCTION :

Rendement : 3 ans après semis
Récolte : novembre à mars
Climat : se plaît en climat humide

REMARQUES :

Appelé aussi cœur de bœuf, le cachiman est un fruit traditionnel de la Martinique qui est en train de disparaître.
Les fruits sont consommés crus après quelques heures passées dans un réfrigérateur.