

# Fiche produit des



## Cerise du Brésil

### Nom scientifique

*Eugenia brasiliensis.*

### Autre nom

**Grumichama.**

### Origine / histoire

Le cerisier du Brésil est, comme son nom l'indique, originaire du Brésil, plus exactement de Parana et de Santa-Catarina. Cet arbre fruitier a été introduit pour ses fruits dans de nombreuses régions tropicales et subtropicales. Il possède le bois le plus dur, d'après l'échelle de dureté de Janka.

### Qu'est-ce que c'est ?

Le cerisier du Brésil est un arbre fruitier tropical qui peut atteindre 15 mètres de hauteur. Il a un tronc squameux et des branches touffues, grêles et cassantes. La cerise est une baie de couleur rouge foncé devenant noire à maturité. Elle est aplatie aux pôles et conserve, du côté opposé au pédoncule, le reste des sépales. La pulpe juteuse, sucrée et parfumée, est de consistance molle. Elle est de couleur orangée à rouge et contient une ou plusieurs graines.

### Saison

Janvier à mars.

### Bienfaits nutritionnels :

Le fruit contient de la vitamine C, du magnésium, du zinc et du potassium.



# Cerise du Brésil

## *Comment pousse-t-elle ?*

C'est un arbre qui se développe de façon idéale sur un sol sablonneux et acide. Il s'adapte cependant à une large variété de substrats pourvu qu'ils soient bien drainés. C'est un cerisier des climats chauds et humides, cultivé jusqu'à 700 m d'altitude. La multiplication se fait par graine, par bouturage ou greffage pour les meilleurs sujets. Sa croissance est lente, et il ne commence à produire qu'au bout de 4 à 5 ans.

## *Idéal pour*

Les queues de cerises du Brésil sont diurétiques et dépuratives, également fébrifuges.

## *Comment la consommer ?*

Ce fruit est apprécié tel quel pour sa délicatesse mais peut être également transformé en confitures, gelées....

## *Comment la conserver ?*

Plusieurs jours dans une boîte hermétique au réfrigérateur.

*Bon Appétit !*

