

Fiche produit des



Pomme Rose

Nom scientifique
Syzygium jambos.

Autre nom
Jambrosade, jam-rose, jamrosat, zambrozade.

Origine / histoire
C'est un arbre originaire d'Inde et de Malaisie de la famille des myrtacées. Il a été introduit dans de nombreuses régions tropicales. Souvent naturalisée, l'espèce montre un caractère envahissant très fort, supplantant alors les formations végétales naturelles indigènes notamment dans les forêts et au bord des rivières. Son impact dans la zone de Farino et Sarraméa est important.

Qu'est-ce que c'est ?
La pomme rose a un goût et une odeur très marqués de rose, elle a la forme d'une baie globuleuse de couleur pâle parfois avec un peu de rouge. L'intérieur du fruit est creux et contient une graine libre de couleur brune.

Saison
Presque toute l'année.



Bienfaits nutritionnels :

Les pommes roses ont une teneur élevée en fibres alimentaires, en vitamine C, en vitamine A, en calcium, en niacine, en thiamine, en potassium et en soufre. Elles contiennent également de l'acide bétulinique, de la jambosine et de la friedel lactone. 100 grammes de pomme rose contiennent 29 mg de calcium, 123 mg de potassium et 13 mg de soufre.



Pomme Rose

Comment pousse-t-elle ?

L'arbre peut atteindre une quinzaine de mètres de hauteur. Ses fleurs blanches ressemblent à des petits pompons. Il affectionne les climats chauds et humides ou, lorsque le climat est un peu plus sec, se cantonne dans les ravins ombragés ou près des cours d'eau.

Idéal pour

Traditionnellement, l'écorce de cet arbre est utilisée pour ses vertus astringentes et ses feuilles étaient autrefois utilisées comme fébrifuge (remède contre la fièvre) ou encore pour calmer la toux.

Précautions

Les graines des pommes roses sont toxiques par ingestion.

Comment les consommer ?

Les pommes roses peuvent être consommées sous des formes crues mais aussi comme des gelées et des confitures. Elles peuvent également être ajoutées aux desserts pour faire des compotes de fruits. On peut également confire les pommes roses avec du sucre.

Comment la choisir ?

Bien mûre.

Comment la conserver ?

La pomme rose est fragile, mais pourra se conserver quelques jours au réfrigérateur dans le bac à légumes.

Bon Appétit !

