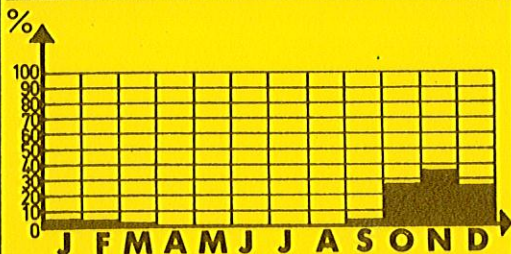




CHATAIGNE

6

QUAND M'ACHÈTE-T-ON ?



CE QU'IL FAUT M'ÉVITER...



- BRIS
- DESSÈCHEMENT
- DURCISSEMENT
- MOÏSSISURE

MIEUX ME CONNAÎTRE...



J'AIME BEAUCOUP

- LOCAL SEC
- VENTILATION
- FRAÎCHEUR



JE N'AIME PAS DU TOUT

- CHOCS
- CHALEUR

Comment s'occuper de moi pour mieux me préserver ?

Le stockage à l'arrivée

- RÉSERVE, RAYON
- DURÉE: 6 À 15 JOURS



Les soins au rayon

- PAS DE SOINS PARTICULIERS
- TRIER



Le rangement le soir

- RAYON



Comment me choisir pour mieux m'apprécier ?

À l'oeil

- COULEUR FRANCHE



Au toucher

- FERME



Comment me préparer ?

- CRUE, BOUILLIE, RÔTIE
- CHAUDE
- EN POTAGE
- EN PURÉE
- COMME FRIANDISE





CHATAIGNE

6

COMMENT ÉTABLIR MON ÉTIQUETTE?

Mentions obligatoires...

Produit: X	catégorie:
Variété:	calibre:
ORIGINE: X	
TRAITÉ: X	
PRIX: X	1kg

• CATÉGORIE: PAS DE NORMALISATION

• CALIBRE	DIMENSION	NOMBRE AU KG
A	GROS / TRÈS GROS	- DE 60
B	MOYEN / GROS	DE 61 À 80
C	PETIT / MOYEN	DE 81 À 100
D	PETIT	PLUS DE 100

COMMENT DISTINGUER MES VARIÉTÉS

• GROS { - MARRONS DE LYON
- MARRONS DE LUC
- MARRONS D'AUBRIY
- MARRONS D'AGEN }

• LES MEILLEURS: EXALADE

Disponible en:

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

ET POUR RÉPONDRE AUX QUESTIONS HABITUELLES...

• LE PAIN À LA FARINE DE CHATAIGNES, ACCOMPAGNERA AVANTAGEUSEMENT LES FRUITS DE MER.

• QUALITÉS: RICHES EN FÉCULE, VITAMINES B. ETC., MAGNÉSIMUM ET SODIUM

• COMMENT LES CUIRE: 1H. À L'EAU BOUILLANTE, OU AU FEU DANS UNE POËLLE PERCÉE APRÈS LES AVOIR PRÉALABLEMENT FENDUES.

• LES CHATAIGNES: CIMBALE
BOURRIE
GROSSE ROUGE
NOIRE PRÉCOCE
NOIRE TARDIVE
AGU4ANA

• LES MARRONS: BOUCHE ROUGE
DORÉE
GOURDON
PYRÉNÉES
IMPÉRIAL
NOUZILLARD

• ET POUR LES GOURMANDS N'OUBLIONS PAS LES MARRONS GLACÉS