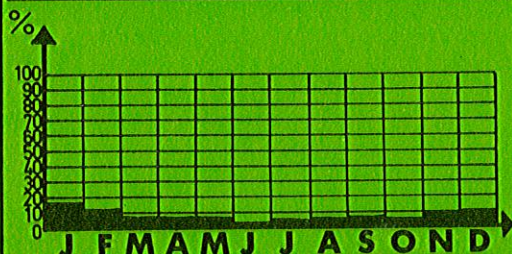




CHOU FLEUR

43

QUAND M'ACHÈTE-T-ON ?



CE QU'IL FAUT M'ÉVITER...



- DESSÈCHEMENT
- TACHES BRUNES
- MEURTRISSIONS

MIEUX ME CONNAÎTRE...



J'AIME BEAUCOUP

- VENTILATION
- LOCAL HUMIDE



JE N'AIME PAS DU TOUT

- CHOCS
- CHALEUR
- LUMIÈRE
- ÉCARTS DE TEMPÉRATURE

Comment s'occuper de moi pour mieux me préserver ?

Le stockage à l'arrivage

- CHAMBRE FROÏDE
- DURÉE: 2 À 3 JOURS



Les soins au rayon

- NE PAS EMPILER



Le rangement le soir

- CHAMBRE FROÏDE



Comment me choisir pour mieux m'apprécier ?

À l'œil

- FORME RÉGULIÈRE
- NETTETÉ DE LA BLANCHEUR
- FLEUR BLANCHE
- FEUILLES FRAÎCHES



Au toucher

- DUR
- FLEUR FERME
- GRAIN SERRÉ



Comment me préparer ?

- CRU OU CUIT
- CHAUD OU FROID
- LÉGUME D'ACCOMPAGNEMENT





CHOU FLEUR

43

COMMENT ÉTABLIR MON ÉTIQUETTE?

Mentions obligatoires...

Produit: X

catégorie: X

Variété: X

calibre:

ORIGINE: X

TRAITÉ: X

PRIX: X

1kg 1pièce

• CATÉGORIES : EXTRA, I, II, III

• CIRCONFÉRENCE MINIMUM : 11 CM.

• DIAMÈTRE DE LA POMME | DÉNOMINATION

11 À 13 CM.

PETIT

13 À 16 CM.

MOYEN

16 À 22 CM

GROS

COMMENT DISTINGUER MES VARIÉTÉS

- FINISTÈRE
- SUD-EST, MIDI
- NORD

Disponible en:

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

ET POUR RÉPONDRE AUX QUESTIONS HABITUELLES...

- QUALITÉS ? CONTIENT DES VITAMINES
 - A CROISSANCE
 - B ANTI-NÉVROSE
 - C ANTI-INFECTIEUX
 - DES SELS MINÉRAUX
- PRÉPARATION CRU : DÉTACHER EN PETITS BOUQUETS, LAVER
- PRÉPARATION CUIT : COUPER LE TROGNON, LAVER, BLANCHIR, CUIRE À L'EAU BOUILLANTE 20 À 25 MN
- 3 PRÉSENTATIONS
 - EN FEUILLES : INFLORESCENCE ENTIÈREMENT PROTÉGÉE
 - COURONNÉ : FEUILLES COUPÉES, INFLORESCENCE APPARENTE
 - EFFEUILLÉ : FEUILLES TOTALEMENT COUPÉES