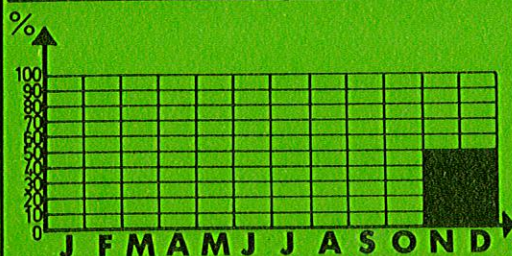




QUAND M'ACHÈTE-T-ON ?



CE QU'IL FAUT M'ÉVITER...



MIEUX ME CONNAÎTRE...



J'AIME BEAUCOUP

- FRAÎCHEUR
- OBSCURITÉ
- LOCAL HUMIDE



JE N'AIME PAS DU TOUT

- LUMIÈRE
- COUPS D'ONGLE
- CHALEUR

Comment s'occuper de moi pour mieux me préserver ?

Le stockage à l'arrivage

- RÉSERVE / RAYON
- PAS DE CHAMBRE FROIDE
- ENDROIT FRAIS ET HUMIDE
- DURÉE: 3 À 6 JOURS



Les soins au rayon

- NE PAS ENTASSER
- PEU DE LUMIÈRE
- TRIER



Le rangement le soir

- RÉSERVE
- ENDROIT FRAIS ET HUMIDE



Comment me choisir pour mieux m'apprécier ?

À l'oeil

- BELLE BLANCHEUR
- NON VÉREUX



Au toucher

- TUBERCULE LISSE
- CHAIR FERME



Comment me préparer ?

- CUIT AVEC UNE VIANDE BLANCHE
- FRÎT





COMMENT ÉTABLIR MON ÉTIQUETTE ?

Mentions obligatoires...

Produit: <input checked="" type="checkbox"/>	catégorie:
Variété:	calibre:
ORIGINE: <input checked="" type="checkbox"/>	
TRAITÉ: <input checked="" type="checkbox"/>	
PRIX: <input checked="" type="checkbox"/> 1kg	

PAS DE NORMALISATION

COMMENT DISTINGUER MES VARIÉTÉS

Disponible en:

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

• TUBERCULES CHARNUS : CROSNE DU JAPON

ET POUR RÉPONDRE AUX QUESTIONS HABITUELLES...

- **CONSEILS :**
 - QUAND LE CROSNE EST FRAIS LA PEAU EST SI FINE QU'IL EST INUTILE DE L'ÉPLUCHER.
 - IL EST POSSIBLE DE L'ÉPLUCHER EN LE FROTTANT AVEC DU GROS SEL
- **CUISINE :**
 - LE CROSNE ACCOMPAGNE AGRÉABLEMENT UNE VIANDE BLANCHE CUITE DANS SON JUS.