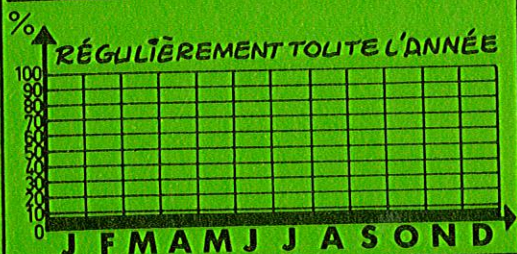




ECHALOTE FRAICHE - SECHE

49

QUAND M'ACHÈTE-T-ON ?



CE QU'IL FAUT M'ÉVITER...



- GERMINATION
- RAMOLISSEMENT
- MOISSURES

MIEUX ME CONNAÎTRE...



J'AIME BEAUCOUP

- LOCAL SEC
- OBSCURITÉ
- VENTILATION



JE N'AIME PAS DU TOUT

- CHALEUR
- LUMIÈRE
- ÉCARTS D'HUMIDITÉ
- GEL

Comment s'occuper de moi pour mieux me préserver ?

Le stockage à l'arrivage

- RÉSERVE / RAYON
- PAS DE CHAMBRE FROÏDE
- DURÉE : 3 À 6 JOURS



Les soins au rayon

- AÉRER
- ÉCHALOTE FRAÎCHE : TRIER LES FANES SÈCHES



Le rangement le soir

- RÉSERVE
- ENDROIT FRAÎS, SEC AÉRÉ
- ÉVITER LA PROXIMITÉ D'AUTRES LÉGUMES



Comment me choisir pour mieux m'apprécier ?

À l'œil

- COULEUR VIVE
- ABSENCE DE MOISSURES



Au toucher

- BIEN SÈCHE



Comment me préparer ?

- CONDIMENT
- OMELETTE
- SALADE





ECHALOTE FRAICHE · SECHE

49

COMMENT ÉTABLIR MON ÉTIQUETTE?

Mentions obligatoires...

Produit:



catégorie:

Variété:

calibre:

ORIGINE:



TRAITÉ:



PRIX:



1kg 1pièce

• CATÉGORIE:

PAS DE NORMALISATION

• PRIX:

FRACHES: EN BOUTE DE 125 / 250 G.

SÈCHES : SACHET OU FILET ^{250/500}

1KG, TRESSÉS, GRAPPES

COMMENT DISTINGUER MES VARIÉTÉS

• COULEUR CUIVRÉE

: BRETONNE
RONDE

• COULEUR CUIVRÉE + GROSSE

: BRETONNE
LONGUE

• BEIGE GRISÂTRE, ALLONGÉE

: GRIS DE
BAGNOLET

Disponible en:

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

ET POUR RÉPONDRE AUX QUESTIONS HABITUELLES...

• QUALITÉS

- OUVRE L'APÉTIT

- RICHE EN SELS MINÉRAUX

• CONSERVATION - LAISSER EN FILET

• QUESTION:

- DIFFÉRENCE AVEC L'OIGNON ?

PLANTE VOISINE AÛGÔÛT PLUS FIN,
PLUS UTILISÉE CRUE.