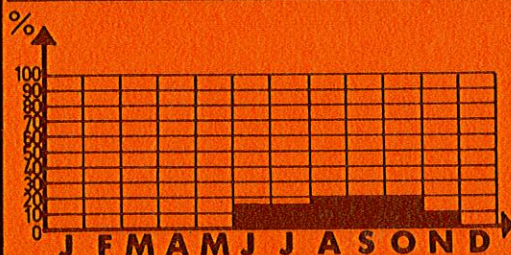




FIGUE FRAICHE

80

QUAND M'ACHÈTE-T-ON ?



CE QU'IL FAUT M'ÉVITER...



- MEURTRISSURES
- ÉCRASSEMENT
- POURRISSÉMENT

MIEUX ME CONNAÎTRE...



J'AIME BEAUCOUP

- VENTILATION
- FRAÎCHEUR



JE N'AIME PAS DU TOUT

- MANIPULATION
- HUMIDITÉ
- CHALEUR / FROID
- ÉCARTS D'HUMIDITÉ

Comment s'occuper de moi pour mieux me préserver ?

Le stockage à l'arrivage

- RÉSERVE / RAYON
- PAS DE CHAMBRE FROÏDE
- ENDROIT FRAÎS, AÉRÉ
- LIMITER LES STOCKS



Les soins au rayon

- TRIER
- DURÉE : 2 À 3 JOURS



Le rangement le soir

- RÉSERVE / RAYON



Comment me choisir pour mieux m'apprécier ?

À l'oeil

- COULEUR FRANCHE
- GOUTTE DE SUCRE SOUS LE FRUIT



Au toucher

- FRUIT SOUPLE



Comment me préparer ?

- NATURE
- EN LÉGUME
- EN DESSERT





FIGUE FRAICHE

80

COMMENT ÉTABLIR MON ÉTIQUETTE ?

Mentions obligatoires...

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

- CATÉGORIE :
PAS DE NORMALISATION
- CALIBRE :
PAS DE FRUIT D'UN DIAMÈTRE
INFÉRIEUR À 50 mm.

COMMENT DISTINGUER MES VARIÉTÉS

Disponible en :

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

- BROGIOTTO BLANCHE : FORME DE POIRE
- " NOIRE : TAILLE MOYENNE

ET POUR RÉPONDRE AUX QUESTIONS HABITUELLES...

• QUALITÉ DE LA FIGUE ?

_ RICHE EN : _ PROTÉINES

_ CALCIUM

_ PHOSPHORE

_ FER

_ LAXATIVE

_ ENVITAMINES :

A

B¹

B²

C

• COULEUR :

_ ROBE VERTE → CHAIR BLANCHE

_ " VIOLETTE → " ROUGE