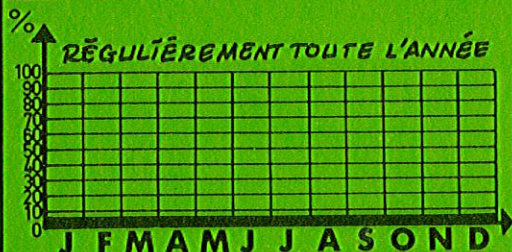




QUAND M'ACHÈTE-T-ON ?



CE QU'IL FAUT M'ÉVITER...



- FLÉTRISSEMENT
- JAUNISSEMENT
- MEURTRISSURES
- MOISSISSURES

MIEUX ME CONNAÎTRE...



J'AIME BEAUCOUP

- FRAÎCHEUR
- LOCAL HUMIDE



JE N'AIME PAS DU TOUT

- CHALEUR
- LUMIÈRE

Comment s'occuper de moi pour mieux me préserver ?

Le stockage à l'arrivage

- RÉSERVE/ RAYON
- DURÉE: 2 À 3 JOURS



Les soins au rayon

- TRIER, AÉRER
- VAPORISER
- ENDROÏT FRAIS ET HUMIDE



Le rangement le soir

- RÉSERVE



Comment me choisir pour mieux m'apprécier ?

À l'œil

- PAS FLÉTRI
- PAS JAUNI
- PARFUM SOUTENU



Au toucher



Comment me préparer ?

- ASSAISONNEMENT DE PLAT
- SALICE SALADE





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 1pièce

• CATÉGORIE :
PAS DE NORMALISATION

• PRIX : À LA BOTTE, AU KILOG.

COMMENT DISTINGUER MES VARIÉTÉS

Disponible en :

- ANETH : SAVEUR TENANT DU FENOUIL ET DE LA MENTHE
- BASILIC : FEUILLES OVALES FORTÉMENT AROMATIQUES
- CERFEUIL : POUR SALADE ET POTAGE
- CIBOULE
- CIBOULETTE : OU CIVETTE
- ESTRAGON
- MARJOLATNE
- MENTHE

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

ET POUR RÉPONDRE AUX QUESTIONS HABITUELLES...

- AUTRES ESPÈCES :
 - ROMARIN
 - OSEILLE
 - PERSIL
 - RATFORT
 - SAUGE
 - SARRIETTE
 - THYM
- UTILISATIONS :
 - EN PLUS DE LEURS VERTUS CULINAIRES LES HERBES FRAICHES SONT AUSSI DES PLANTES D'ORNEMENT.