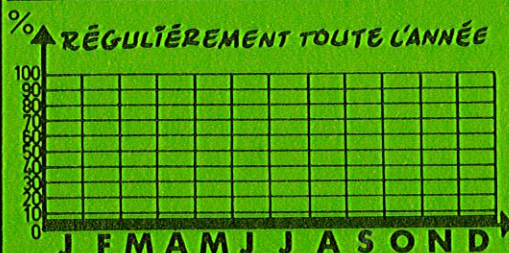




PIMENT

59

QUAND M'ACHÈTE-T-ON ?



CE QU'IL FAUT M'ÉVITER...



- MOÏSSISSURES
- MEURTRISSURES

MIEUX ME CONNAÎTRE...



J'AIME BEAUCOUP

- FRAÎCHEUR
- VENTILATION



JE N'AIME PAS DU TOUT

- ÉCARTS D'HUMIDITÉ
- " DE TEMPÉRATURE

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
- MANIPULER AVEC PRÉCAUTION



Le rangement le soir

- RÉSERVE



Comment me choisir pour mieux m'apprécier ?

À l'oeil

- PEAU LISSE
- " TENDUE
- COULEUR UNIFORME



Au toucher

- FERME



Comment me préparer ?

- VIANDES
- COUSCOUS
- RATATOUILLE





PIMENT

59

COMMENT ÉTABLIR MON ÉTIQUETTE ?

Mentions obligatoires...

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

• CATÉGORIE :
PAS DE NORMALISATION

COMMENT DISTINGUER MES VARIÉTÉS

- PIMENT CERISE : ROND VIRANT AU ROUGE
- PIMENT DE CAYENNE : FORT, ROUGE FONCÉ
- PIMENT SUCETTE : GROS, ALLONGÉ

Disponible en:

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

ET POUR RÉPONDRE AUX QUESTIONS HABITUELLES...

- LES PLUS FORTS :
_ EN GÉNÉRAL LES PLUS FONCÉS