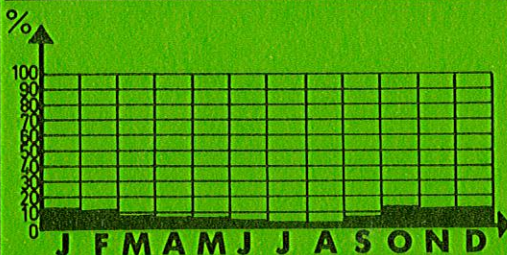




POIREAU

60

QUAND M'ACHÈTE-T-ON ?



CE QU'IL FAUT M'ÉVITER...



- FLÉTRISSEMENT
- JAUNISSEMENT
- MEURTRISSURES
- RAMOLISSEMENT

MIEUX ME CONNAÎTRE...



J'AIME BEAUCOUP

- LOCAL HUMIDE
- FRAICHEUR
- VENTILATION



JE N'AIME PAS DU TOUT

- LUMIÈRE
- CHALEUR

Comment s'occuper de moi pour mieux me préserver ?

Le stockage à l'arrivage

- CHAMBRE FROÏDE
- ENDROIT HUMIDE
- DURÉE: 2 À 3 JOURS



Les soins au rayon

- ÉPLUCHER
- TRIER LES FEUILLES JAUNES
- AÉRER



Le rangement le soir

- CHAMBRE FROÏDE



Comment me choisir pour mieux m'apprécier ?

À l'oeil

- BLANC ET VERT TRÈS CONTRASTÉS
- GROSSEUR MOYENNE
- FEUILLES CASSANTES
- BLANC LE PLUS IMPORTANT POSSIBLE



Au toucher

- VÉRIFIER QUE LE POIREAU NE SOIT PAS MOULÉ (PAS DE TIGE CENTRALE)



Comment me préparer ?

- POTAGE
- CUISINÉ :
 - ROULÉ AU JAMBON
 - À LA CRÈME
 - EN OMELETTE
- EN SALADE



