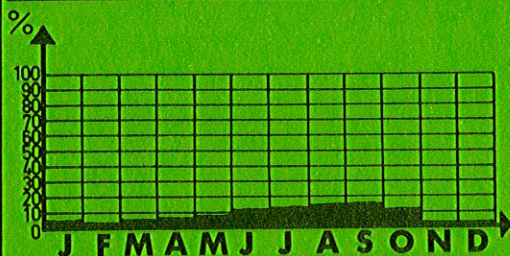




POIVRON

61

QUAND M'ACHÈTE-T-ON ?



CE QU'IL FAUT M'ÉVITER...



- MEURTRISSURES
- RAMOLISSEMENT
- TÂCHES BRUNES
- POURRISEMENT

MIEUX ME CONNAÎTRE...



J'AIME BEAUCOUP

- FRAÎCHEUR
- VENTILATION



JE N'AIME PAS DU TOUT

- ÉCARTS DE TEMPÉRATURE
- " D'HUMIDITÉ

Comment s'occuper de moi pour mieux me préserver ?

Le stockage à l'arrivage

- RÉSERVE / RAYON
- PAS DE CHAMBRE FROIDE
- ENDROIT FRAIS ET AÉRÉ
- DURÉE: 2 À 3 JOURS



Les soins au rayon

- MANIPULER AVEC PRÉCAUTIONS



Le rangement le soir

- RÉSERVE
- ÉVITER LES CHAMBRES FROIDES



Comment me choisir pour mieux m'apprécier ?

À l'oeil

- SANS TACHE
- SANS BLESSURE
- VERT, ROUGE, JAUNE
- COULEUR, VIVE BRILLANTE
- PAS DE FLÉTRISSEMENT



Au toucher

- FERME



Comment me préparer ?

- CRU OU CUIT
- SALADE
- LÉGUME D'ACCOMPAGNEMENT
- CUISINE: FARCI
- BARBECUE - RATATOUILLE
- PIPERADE





POIVRON

61

COMMENT ÉTABLIR MON ÉTIQUETTE?

Mentions obligatoires... • CATEGORIES : I ET II

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

• CALIBRE: DIAMÈTRE MIN: AUX "ÉPAULES"

- POIVRON LONG : 30 mm
- " CARRÉ POINTU : 40 mm
- " " ÉPOÏNTÉ : 55 mm
- " " APLATIS : 55 mm

COMMENT DISTINGUER MES VARIÉTÉS

- YOLOWONDER : GROS, DOUX, CARRÉ, LISSE, CHAIR ÉPaisse
- GÉANT DE CHINE : " , " , SEMI ALLONGE
- DOUX D'ESPAGNE : " "
- DOUX D'ALGER : " " , OBTU, CHAIR MINCE
- EARLY CALIWONDER : " " , PRÉCOCE
- DOUX LONG DES LANDES : PETIT DOUX
- LAMUYO : VARIÉTÉ DOMINANTE (SERRE)
- ARGOS : SERRE
- VIDÉO : " } TYPE LAMUYO
- CLOVIS : " }

Disponible en:

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

ET POUR RÉPONDRE AUX QUESTIONS HABITUELLES...

- QUALITÉS : FORTE TENEUR EN VIT. C - ANTI-INFECTIEUX
- ANTI. CARENCE
- DIFFÉRENCE: LE VERT, LE ROUGE ?
 - TOUTES LES VARIÉTÉS EN FRANCE SONT ROUGES À MATURITÉ
 - LES POIVRONS VERTS SONT DES FRUITS CUEILLIS AVANT MATURITÉ.