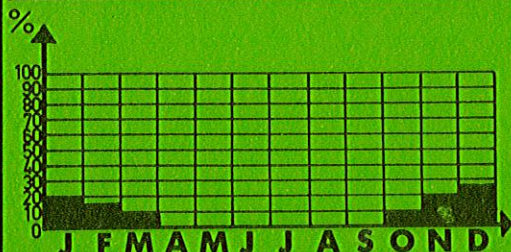




SALSIFIS OU SCORSONERE

68

QUAND M'ACHÈTE-T-ON ?



CE QU'IL FAUT M'ÉVITER...



- GERMINATION
- RAMOLISSEMENT
- POURRISSMENT
- DESSÈCHEMENT

MIEUX ME CONNAÎTRE...



J'AIME BEAUCOUP

- LOCAL HUMIDE
- OBSCURITÉ
- FRAÎCHEUR



JE N'AIME PAS DU TOUT

- CHALEUR

Comment s'occuper de moi pour mieux me préserver ?

Le stockage à l'arrivage

- RÉSERVE/RAYON
- DURÉE: 3 À 6 JOURS



Les soins au rayon

- SANS PLASTIQUES
- AÉRÉS
- EN BOTTE



Le rangement le soir

- RÉSERVE/RAYON



Comment me choisir pour mieux m'apprécier ?

À l'oeil

- PROPRE
- ABSENCE DE VERS
- ABSENCE DE COUPLURES, DE MEURTRISSURES



Au toucher

- DUR



Comment me préparer ?

- EN VINAIGRETTE
- EN LÉGUME D'ACCOMPAGNEMENT



COMMENT ÉTABLIR MON ÉTIQUETTE?

Mentions obligatoires...

Produit: 

catégorie: **X**

• CATÉGORIES EXISTANTES : I ET II

Variété: ✕

calibre :

• CALIBRE

ORIGINE: 

TRAITÉ: ☒

PRIX: ~~X~~ 1 kg

CAT.	LONGUEUR	DIAMÈTRE
I	25 À 35	1,5 À 3
II	20	PLUS DE 1

COMMENT DISTINGUER MES VARIÉTÉS

Disponible en:

- MAMMOUTH : BRUN
- GÉANTE NOIRE : TRÈS LONGUE
DE RUSSIE : EXCELLENTE
- NÈGRO : TRÈS NOIRE, LISSE

[illegible]

ET POUR RÉPONDRE AUX QUESTIONS HABITUELLES...

- QU'EST-CE QU'UN SCORSONÈRE ?
 - UN SALSIFIS NOIR
- QUEL EN EST LE GOÛT ?
 - SAVEUR DOUCEÂTRE
- SES QUALITES ? IL EST BÉNÉFIQUE AUX :
 - DIABÉTIQUES
 - HYPERTENDUS
 - ARTÉRIOSCLÉREUX