



FICHE TECHNIQUE



Jeunes pousses d'épinards

Les pousses d'épinards se caractérisent pour la couleur vert tendre, la texture croquante et des saveurs légèrement sucrées. La culture se fait en plein champ pour assurer le goût et une plus grande résistance des produits.

Traditionnellement consommées crues en salade, elles agrémentent également de nombreux plats chauds avec la crème ou le beurre comme accompagnement. Excellente source de fer, acide folique, Vitamines A, C et B6, potassium et magnésium.

A seulement 30 km de Rungis, la fraîcheur est assurée: il faut moins de 24 heures entre la récolte du produit et son arrivée chez le client.

L'expérience de plusieurs générations s'associe à la performance et à la qualité du matériel agricole moderne.

Conditionnement



1 KG ou 500 g

Barquettes recyclables
transparentes thermosoudées



1 KG

colis bois recyclables avec
protection plastique

Récolte en fonction de la météo : Avril - 15 Novembre



Téléphone

06.45.83.72.56

Adresse exploitation

23 bis Rue de Forges
77 930 Chailly-en-Bière
France

Email

earl.beausse.marc@wanadoo.fr

Adresse M.I.N. Rungis

Carreau des producteurs
Bâtiment E1F
Quai de l'Île de France