



## 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](mailto:earl.beausse.marc@wanadoo.fr)

#### Adresse M.I.N. Rungis

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