



FICHE TECHNIQUE



Jeunes pousses de mâche rouge

La mâche rouge, avec son goût de noisette plus accentué que la mâche verte, est à goûter avec une vinaigrette légère pour ne pas atténuer sa saveur délicate. Elle accompagne très bien les fruits de mer (coquilles St-Jacques), les poissons et pratiquement tous les fromages!! Coupée proprement à la racine comme les jeunes pousses, pas besoin de couper les racines. La culture se fait en plein champ pour assurer le goût et une plus grande résistance des produits. 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	1 KG
	Barquettes recyclables transparentes thermosoudées	colis bois recyclables avec protection plastique

Récolte en fonction de la météo : Avril - 15 Novembre



Téléphone

06.45.83.72.56

Email

earl.beausse.marc@wanadoo.fr

Adresse exploitation

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

Adresse M.I.N. Rungis

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