



## FICHE TECHNIQUE



### MESCLUN - MIX BEAUSSE

Le Mesclun MIX BEAUSSE, aussi connu sous le nom de Mesclun asiatique ou BLEU est un mélange équilibré et intense de 17 variétés différentes de salades. Ses feuilles sont fermes et croquantes en bouche avec un saveur poivrée. Il est consommé en accompagnement pour relever les plats ou comme esthétique dans les plats. 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.

<b>Conditionnement</b>		
	<b>1 KG ou 500 g</b>	<b>1 KG</b>
	<b>Barquettes recyclables transparentes thermosoudées</b>	<b>colis bois recyclables avec protection plastique</b>

**Récolte en fonction de la météo : Avril - 15 Novembre**



**Téléphone**

06.45.83.72.56

**Email**

[earl.beausse.marc@wanadoo.fr](mailto: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