



FICHE TECHNIQUE



Jeunes pousses de mizuna verte

La mizuna verte est appréciée pour ses feuilles dentelées, très découpées vertes, assez semblables à celles de la roquette.

Elle est consommée en accompagnement pour relever les plats ou les salades: très bonne tenue en conservation.

Les feuilles sont croquantes en bouche avec un saveur poivrée un peu moins forte que la roquette.

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