



## FICHE TECHNIQUE



### *Jeunes pousses de moutarde frisée*

*La moutarde frisée est appréciée pour ses feuilles découpées rouges foncées et pour son goût un peu piquant et épicé.*

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

*Parfaite aussi pour décorer les assiettes, elle est aussi connue sous le nom de " Métisse ".*

*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