



## FICHE TECHNIQUE



### ***Jeunes pousses de roquette***

*Les feuilles de roquette ont un goût légèrement piquant et relèvent la saveur des salades, des soupes, des sauces.  
Très peu calorique, excellente source de vitamine K avec un pouvoir antioxydant, elle favorise le bien-être digestif.  
Les fibres alimentaires ont un effet rassiant et sont un véritable atout dans le cadre d'une alimentation saine.  
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