

LE FENOUIL

Foeniculum vulgare, originaire du bassin méditerranéen.

Notre variété



Le fenouil,

Mon + santé

Diététique, je suis riche en fer, potassium, magnésium, vitamines C et E, et aussi en fibres.

Mon + commercial

Moins consommé, je suis un légume à découvrir et à redécouvrir.

Notre calendrier de production



COMMENT ME CHOISIR ?

- ✓ Laisser vous guider par mon odeur
- ✓ Un plumet bien vert au niveau de mes feuilles est signe de fraîcheur
- ✓ Bulbe plein clair et dense, coupe claire

COMMENT ME CONSERVER ?

- ✓ Au frais dans le bac à légumes
- ✓ Jusqu'à 7 jours après achat.

Le clin d'œil de la clé des champs

Originaire du bassin méditerranéen, notre fenouil est cultivé dans des conditions idéales. Son goût anisé typique du midi le rend sympathique et ferait presque oublier qu'il est hyper diététique.

