

LE BROCOLI

Brassica oleracea, originaire du bassin méditerranéen.

Nos types



Le brocoli entier en capitule,



Les fleurettes de brocoli,

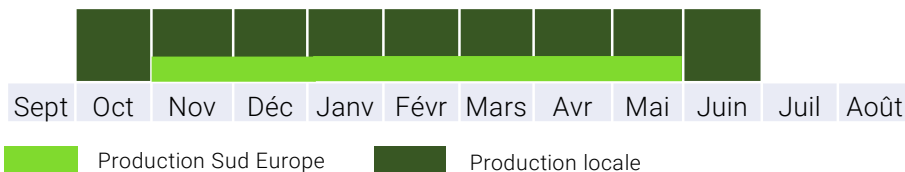
Mon + santé

Peu calorique et gorgé de nutriments, je bénéficie d'une forte teneur en fibres et en sodium.

Mon + commercial

Incontournable de la famille des choux, je suis une valeur sûre de vos repas à la vapeur ou gratiné.

Notre calendrier de production



COMMENT ME CHOISIR ?

- ✓ La base de ma tige doit être fraîche
- ✓ Ma tête doit être bien colorée et son grain serré

COMMENT ME CONSERVER ?

- ✓ Au frais dans le bac à légumes
- ✓ Jusqu'à 5 jours après achat

Le clin d'œil de la clé des champs

Originaire du bassin méditerranéen, notre brocoli est cultivé dans des conditions idéales.

Sensible au gel et au froid, les quantités peuvent être restreintes sur des périodes de forte consommation. Un approvisionnement sécurisé passe par différents terroirs.

