

L'AUBERGINE

Solanum Melongena, originaire d'Asie du sud.

Nos variétés



L'aubergine noire, demi-longue et légèrement incurvée à chair blanche et moelleuse.



L'aubergine rayée, demi-longue et légèrement incurvée à chair blanche et douce.

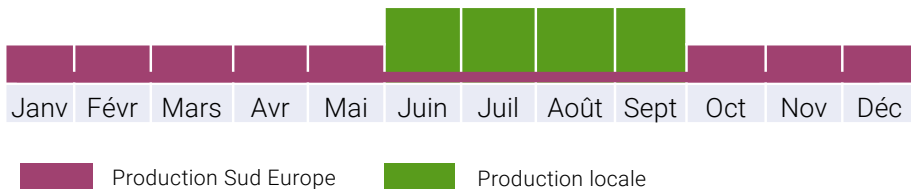
Mon + santé

Alliée minceur, je suis riche en fibre et micro éléments.

Mon + commercial

Moins consommée je suis un légume à découvrir et à redécouvrir.

Notre calendrier de production



COMMENT ME CHOISIR ?

- ✓ Aubergine de taille moyenne (225 gr).
- ✓ Ferme sous les doigts.
- ✓ Peau lisse et bien brillante.

COMMENT ME CONSERVER ?

- ✓ Au froid.
- ✓ Jusqu'à 5 j après achat.

Le clin d'œil de la clé des champs

Du producteur au consommateur, il n'y a qu'un pas. Cuisinée rapidement, l'aubergine exprime tout son potentiel de saveur et devient un plat délicieux et gourmand. Ensemble jouons la fraîcheur.

