

LE CÉLERI

Apium graveolens, originaire du bassin méditerranéen.

Notre variété



Le céleri branche, aux saveurs marquées et à la texture croquante.

Mon + santé

Diététique, j'ai une haute teneur en vitamines et suis riche en fibres et en calcium.

Mon + commercial

Cru, à la vapeur, gratiné ou en soupe, je participe à la composition de nombreux repas.

Notre calendrier de production



COMMENT ME CHOISIR ?

- ✓ Je doit être bien vert et sans traces.
- ✓ Vérifiez que mes branches soient craquantes.

COMMENT ME CONSERVER ?

- ✓ Au frais préalablement emballé dans un linge propre et humide.
- ✓ 2j après achat pour consommer cru, pour cuire jusqu'à 4 à 5 jours.

Le clin d'œil de la clé des champs

Originaire du bassin méditerranéen, nos céleris sont cultivés dans des conditions idéales. Le céleri est une incroyable pompe à nutriments, il prend tous les éléments du sol pour se les approprier et vous les restituer.

