

LA PÊCHE

Prunus persica, originaire de Chine.

Nos variétés



La pêche jaune, est la plus fibreuse.



La pêche blanche, est la plus douce.



La pêche plate, très fondante et savoureuse, plus facile à stocker et à consommer.

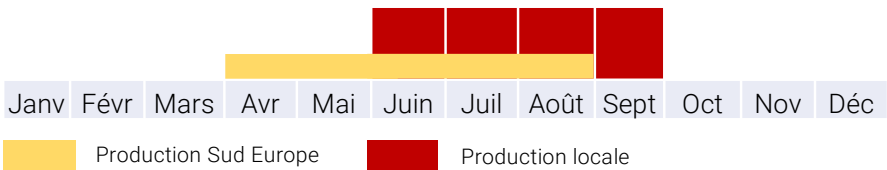
Mon + santé

Source de fibre et riche en anti-oxydants et vitamines B,E et C, je stimule le transit intestinal.

Mon + commercial

Savoureuse et pratique à manger, la pêche plate a redynamisé la famille.

Notre calendrier de production



COMMENT ME CHOISIR ?

- ✓ Odeur parfumée.
- ✓ Pas trop ferme sous le doigt.
- ✓ Peau colorée.

COMMENT ME CONSERVER ?

- ✓ Au frais dans le bac à légumes.
- ✓ Jusqu'à 2/3 j après achat.

Le clin d'œil de la clé des champs

En Roussillon, les vergers ont été installés sur les terres limoneuses des rives de la têt. Au fil du temps, le Roussillon est devenu la principale zone de production de l'Occitanie. Nés et ayant grandi au cœur de cette zone de production, les fruits goûteux et savoureux n'ont aucun secret pour nous.

