

LA MÛRE

Rubus fruticosus, originaire du Caucase en Asie mineure.

Notre type



La mûre cultivée, petite baie juteuse au goût acidulé et sucré.

Mon + santé

Riche en minéraux, oligo-éléments, et flavonoïdes, j'ai de grandes propriétés antioxydantes.

Mon + commercial

J'apporte une pointe de naturalité à vos plats.

Notre calendrier de production



COMMENT ME CHOISIR ?

- ✓ Intacte non déformée.
- ✓ Tendre presque molle.
- ✓ Baie bien colorée.

COMMENT ME CONSERVER ?

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

Le clin d'œil de la clé des champs

La ronce sympathique, même si elle ne remplace pas la mûre sauvage et le plaisir de la cueillette, on peut compter sur elle pour apporter un goût de sous bois à vos menus.

