



Betterave 100%

Origine France

BRIX | 12
(*/-3)

ACIDITÉ	<div style="width: 10%;"></div>
AMERTUME	<div style="width: 10%;"></div>
SUCRE	<div style="width: 40%;"></div>
LONGUEUR EN BOUCHE	<div style="width: 100%;"></div>
RÉCOLTE	<div style="display: flex; justify-content: space-between; width: 100%;"> JANFEVMARAVRMAIJUIN </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; width: 100%;"> JUILAOUSEPOCTNOVDEC </div>
COULEUR	Violine
ASSOCIATION DE SAVEURS	Groseille, pomme verte, fruits rouges, framboise

La betterave est une plante potagère que l'on cultive pour sa racine. Elle est originaire des côtes de la Méditerranée, où elle pousse toujours à l'état sauvage et d'où elle se serait diffusée vers l'est à une époque très ancienne. L'emploi de la betterave ne s'est popularisé qu'au milieu du XIXe siècle, les maraîchers trouvèrent alors sur le marché des semences de variétés améliorées. Plusieurs régions françaises cultivent de très belles variétés de betterave. C'est en Rhône Alpes que la Maison Ponthier en a sélectionné une variété particulièrement qualitative. En effet, celle-ci bénéficie d'un climat à l'humidité modérée, d'une exposition ensoleillée et d'un sol léger, frais, profond et riche en humus.



❄️ SURGELÉ

Purée 1kg

Stocker à -18°C. 30 mois de conservation à compter de la production. Après décongélation, conserver à +2°C/+4°C et **utiliser dans les 5 jours**. Pour une qualité optimale, décongeler au réfrigérateur pendant 24 à 48 heures. Ne pas recongeler une fois décongelée.



💧 RÉFRIGÉRÉ

Purée 1kg

Stocker à +2°C/+6°C. **9 mois** à compter de la production. Après ouverture, conserver impérativement au réfrigérateur et **utiliser dans les 12 jours**.