

Meli- Melo



Mélange : Radis pourpre, Chou rouge, Brocoli, Moutarde

- C'est le mélange idéal pour relever des salades, en particulier toutes celles composées avec des céréales (taboulés, quinoa, boulghour, blé), des légumineuses (lentilles, ...).
- En hiver, très adapté pour relever des légumes, en particulier pommes de terre, salsifis, courges, légumes anciens.
- Apporte de belles couleurs dans l'assiette.



Pot 600mL



Disponibilité : Printemps – Été – Automne - Hiver

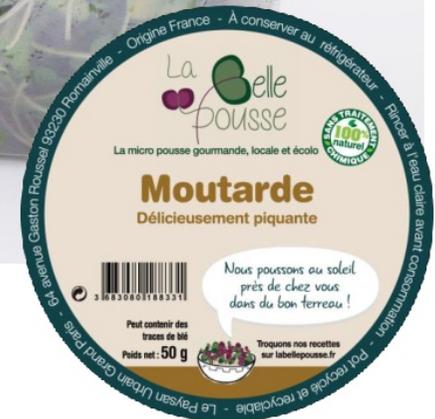
Moutarde



- A la fois piquante et acidulée, la moutarde reste très agréable en bouche
- A utiliser généreusement dans toutes vos salades et sur vos grillades. Particulièrement à l'aise sur des pommes vapeurs et des potages.



Pot 600mL



Disponibilité : Printemps – Été – Automne - Hiver

Cresson



- Le cresson alénois est très corsé et long en bouche. A utiliser par petites touches.
- Particulièrement recommandé avec les poissons blancs en filet (sandre, loup, ...).
- Peut également accompagner des légumes (courges, topinambour, pommes de terre sous toutes leurs formes : potages, purées, légumes vapeur ou rissolés...)
- Un régal en association avec du comté.



Pot 600mL



Disponibilité : Automne - Hiver

Roquette



- C'est un concentré de roquette, assez poivré
- S'utilise très facilement avec vos recettes de cuisine méditerranéenne, surtout d'été.
- Accompagne également des poissons en filet, avec une touche d'huile d'olive.
- En sandwich ou canapé, avec du fromage frais ou un jambon sec.



Pot 600mL



Disponibilité : Printemps – Été – Automne

Tournesol



- Micro-pousse croquante, fraîche et douce, avec un petit goût de noisette en terminaison
- Se marie très bien avec les fromages à pâte pressée cuite (comté, beaufort, ...) ou crue (cantal, salers, ..), en apportant de la fraîcheur et en réduisant la sensation de sel. Peut donc être utilisé en apéritif (avec un peu de comté et un vin blanc fruité) ou sur une assiette de fromages
- Peut aussi s'utiliser dans des salades, avec du fromage



Pot 600mL



Disponibilité : Printemps – Été – Automne

Pois Vert



- On retrouve le goût du pois frais. La pousse de pois vert est très élégante et apporte une touche de printemps en toute saison.
- Se marie très bien avec la betterave rouge (en émulsion)
- Peut également décorer un saumon cuit ou mi-cuit, et les crustacés.
- A utiliser également sur des potages ou avec un fromage blanc ou frais et une pointe de curcuma.
- Enfin, plus original, en les éminçant, dans des salades de fruit (une alternative à la menthe fraîche)

Disponibilité : Printemps – Été – Automne



Pot 600mL



Folie de radis



- Ce mélange de diverses variétés de radis (pourpre, rose et Daikon) apporte de belles couleurs dans votre assiette.
- En apéritif pour ajouter une pointe de saveur piquante à une sauce yaourt ou fromage frais
- En toutes saisons, relève efficacement les poissons en filet, viandes blanches et légumineuses.
- L'été, s'intègre facilement dans toutes vos salades



Pot 600mL



Disponibilité : Printemps – Été – Automne - Hiver