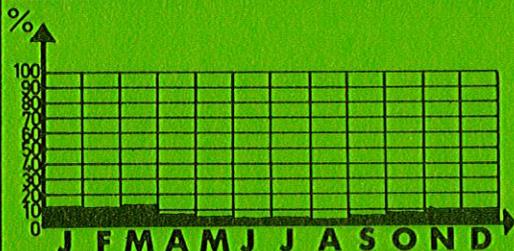




# BETTERAVE

# 36

## QUAND M'ACHÈTE-T-ON ?



## CE QU'IL FAUT M'ÉVITER...



- CUITE :**
- MOISSURES
  - RAMOLISSEMENT
- CRUE**
- DESSÈCHEMENT
  - GERMINATION

## MIEUX ME CONNAÎTRE...



### J'AIME BEAUCOUP

- FRAÎCHEUR
- HUMIDITÉ
- OBSCURITÉ



### JE N'AIME PAS DU TOUT

- VENTILATION
- LUMIÈRE
- CHALEUR

## Comment s'occuper de moi pour mieux me préserver ?

### Le stockage à l'arrivage

- RÉSERVE / RAYON
- ÉVITER LA CHAMBRE FROÏDE
- DURÉE : 3 À 6 JOURS



### Les soins au rayon

- TRIER



### Le rangement le soir

- RÉSERVE



## Comment me choisir pour mieux m'apprécier ?

### À l'œil

- PAS DE TRACE DE MOISSURES
- NON RIDÉE
- PAS DE TRACE DE TERRE (BETTERAVES FRAÎCHES)
- PAS DE TÂCHES NOIRES OU DE BLESSURES



### Au toucher

- FERME



### Comment me préparer ?

- CUITE OU CRUE
- ENTRÉE
- POTAGE
- PURÉE





# BETTERAVE

# 36

## COMMENT ÉTABLIR MON ÉTIQUETTE?

### Mentions obligatoires...

Produit: <input checked="" type="checkbox"/>	catégorie:
Variété: <input checked="" type="checkbox"/>	calibre:
ORIGINE: <input checked="" type="checkbox"/>	
TRAITÉ: <input checked="" type="checkbox"/>	
PRIX: <input checked="" type="checkbox"/> 1kg	

• CATÉGORIE:  
PAS DE NORMALISATION

### COMMENT DISTINGUER MES VARIÉTÉS

#### D'APRÈS LA FORME :

- CYLINDRIQUE
- PLATE
- RONDE

### Disponible en:

J F M A M J J A S O N D


### ET POUR RÉPONDRE AUX QUESTIONS HABITUELLES...

- LES QUALITÉS DE LA BETTERAVE : - RICHE EN SELS MINÉRAUX  
- PEU CALORIQUE
- UN CONSEIL D'ACHAT : CUÏTES, ACHETEZ-LES AVEC L'ÉPIDERME  
PROTECTEUR, ELLES SE CONSERVENT MIEUX
- COMMENT LES FAIRE CUÏRE ? À LA VAPEUR
- VENTE : - FRAÏCHE (VRAC OU EN SACHET)  
- CUÏTE