



# PIMENT

# 59

## QUAND M'ACHÈTE-T-ON ?



## CE QU'IL FAUT M'ÉVITER...



- MOÏSSISSURES
- MEURTRISSURES

## MIEUX ME CONNAÎTRE...



### J'AIME BEAUCOUP

- FRAÎCHEUR
- VENTILATION



### JE N'AIME PAS DU TOUT

- ÉCARTS D'HUMIDITÉ
- " DE TEMPÉRATURE

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

### Le stockage à l'arrivage

- RÉSERVE/RAYON
- DURÉE : 2 À 3 JOURS



### Les soins au rayon

- TRIER
- MANIPULER AVEC PRÉCAUTION



### Le rangement le soir

- RÉSERVE



## Comment me choisir pour mieux m'apprécier ?

### À l'oeil

- PEAU LISSE
- " TENDUE
- COULEUR UNIFORME



### Au toucher

- FERME



### Comment me préparer ?

- VIANDES
- COUSCOUS
- RATATOUILLE





# PIMENT

# 59

## 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

- PIMENT CERISE : ROND VIRANT AU ROUGE
- PIMENT DE CAYENNE : FORT, ROUGE FONCÉ
- PIMENT SUCETTE : GROS, ALLONGÉ

### Disponible en:

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

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

- LES PLUS FORTS :  
\_ EN GÉNÉRAL LES PLUS FONCÉS