



# AMANDE

# 3

## QUAND M'ACHÈTE-T-ON ?



## CE QU'IL FAUT M'ÉVITER...



- FLÉTRISSEMENT
- DURCISSEMENT
- MOÏSSISURE

## MIEUX ME CONNAÎTRE...



### J'AIME BEAUCOUP

- VENTILATION
- AIR SEC



### JE N'AIME PAS DU TOUT

- HUMIDITÉ

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

### Le stockage à l'arrivage

- RÉSERVE / RAYON
- ENDROÏT AÉRÉ
- DURÉE: 6 À 15 JOURS



### Les soins au rayon

- ENDROÏT VENTILÉ



### Le rangement le soir

- RÉSERVE



## Comment me choisir pour mieux m'apprécier ?

### À l'oeil

- FRAÎCHES :
- GOUSSE VERTE



### Au toucher

- FRAÎCHES :
- GOUSSES VELOUTÉES,
- COQUES ENTIÈRES.
- FERME ET TENDRE



### Comment me préparer ?

- FRIANDISE, APÉRITIF
- PÂTISSERIE
- CUISINE
- BOISSON : SIROP D'ORGEAT







# AMANDE

# 3

## COMMENT ÉTABLIR MON ÉTIQUETTE?

### Mentions obligatoires...

CATÉGORIE :

PAS DE NORMALISATION

PRIX :

VENTE À LA PIÈCE POUR LES SACHETS PRÉEMBALLÉS

Produit: X

catégorie:

Variété:

calibre:

ORIGINE: X

TRAITÉ: X

PRIX: X

1kg 1pièce

## COMMENT DISTINGUER MES VARIÉTÉS

Disponible en:

- COQUE TRÈS TENDRE, AMANDON TRÈS CLAIR : NON PAREIL
- COQUE SEMI DURE, TRÈS BON GOÛT, SUCRÉ : FERRAGNES
- COQUE DURE, AMANDON ROND, ÉPAÏS : MARCONA
- COQUE TENDRE, AMANDON BRUN, SUCRÉ : AÏ
- COQUE TENDRE : NEC PLUS ULTRA
- AMANDE TRÈS DOUCE : TONNERRE

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


## ET POUR RÉPONDRE AUX QUESTIONS HABITUELLES...

- QU'EST CE QUE L'AMANDON ? L'AMANDE DÉBARASSÉE DE SA COQUE
- QUALITÉ: L'AMANDE EST RECOMMANDÉE AUX DIABÉTIQUES ET AUX MALADES DES REÏNS.
- COMMENT EST VENDUE L'AMANDE ?
  - FRAÎCHE
  - SÈCHE EN COQUE
  - SÈCHE DÉCORTIQUÉE
- ASPECT NUTRITIONNEL : FORTE TENEUR EN HUILE , TRÈS CALORIQUE  
600 CAL. / 100g.
- AMANDES ÉMONDÉES : DÉBARASSÉES DE LEUR PEAU.
- AMANDES ÉFFILÉES : TRANCHÉES EN FÎNES LAMELLES.