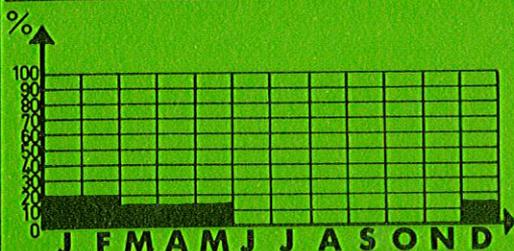


FEVE

53

QUAND M'ACHÈTE-T-ON ?



CE QU'IL FAUT M'ÉVITER...



- COSSE :**
- DESSÈCHEMENT
 - POURRISSÉMENT
 - ÉCLATEMENT
- GRAINE**
- GERMINATION
 - DURCISSEMENT

MIEUX ME CONNAÎTRE...



J'AIME BEAUCOUP

- VENTILATION
- LOCAL HUMIDE (COSSES)
- " SEC (GRAINES)



JE N'AIME PAS DU TOUT

- CHALEUR

Comment s'occuper de moi pour mieux me préserver ?

Le stockage à l'arrivage

- RÉSERVE / RAYON
- PAS DE CHAMBRE FROIDE
- DURÉE COSSE : 2 À 3 JOURS
- DURÉE GRAINE 6 À 15 JOURS



Les soins au rayon

- ENDROIT VENTILÉ FRAIS
- BRASSER, AÉRER



Le rangement le soir

- RÉSERVE / RAYON



Comment me choisir pour mieux m'apprécier ?

À l'œil

- GRAINS BRUNS OLIVETS



Au toucher

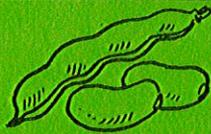
- GOUSSES SOUPLES



Comment me préparer ?

- SÈCHE : PURÉE, SOUPE
- CRUE : HORS D'ŒUVRE
- CUITE : MANGE-TOUT





FEVE

53

COMMENT ÉTABLIR MON ÉTIQUETTE ?

Mentions obligatoires...

Produit:	X	catégorie:	
Variété:		calibre:	
ORIGINE:	X		
TRAITÉ:	X		
PRIX:	X	1 kg	

• CATÉGORIE
PAS DE NORMALISATION

COMMENT DISTINGUER MES VARIÉTÉS

- **PEAU ÉCLATÉE** : FÈVE À GRAINS BRUNS
- **PETITS GRAINS** : " " " VERTS
- **HATIVE, GOUSSE LONGUE** : PRÉCOCE D'AQUITAINE
- " " À 6 GRAINS : FÈVE DE SÉVILLE
- **GOUSSE LONGUE 8 À 9 GRAINS** : " D'AGUADULCE

Disponible en:

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

ET POUR RÉPONDRE AUX QUESTIONS HABITUELLES...

- **QUALITÉS** : - BEAUCOUP DE PROTÉINES
- " D'AMIDON
- FORTE VALEUR NUTRITIVE
- **CONSERVATION:**
- IL EST POSSIBLE DE LA CONGELER FRAICHE
- **DIVERS** : - ON EN FAIT UNE FARINE TRÈS NOURRISSANTE