

LA CHÂTAIGNE



Fruit frais à cuire.

Produit sensible. Durée de vie courte.

SOIN DU PRODUIT



À FAIRE

Stocker en chambre froide,
en conditions de froid humide :

- Température : - 2 à 2°C
- Hygrométrie : 80-90%



À NE PAS FAIRE

Laisser à température
ambiante.

RÉCOLTE

De la première quinzaine de septembre
jusqu'à mi-novembre.

COMMERCIALISATION

15 septembre – janvier voire février
(si stockée dans de strictes conditions de froid humide).