MICRO-FERME URBAINE DE MONTAUBAN

Planta Viva

De la graine à l'assiette

Radis

Micropousses vivantes — trois couleurs, trois caractères

Croquants et piquants, ils apportent de la couleur et du peps à l'assiette.

CROQUANT · PIQUANT · COLORÉ



China Rose

TIGES ROSE VIF, FEUILLES VERT TENDRE

Un piquant frais et net : le radis dans toute sa fraîcheur.

En cuisine : salades, tartares, poissons crus, œufs, tartines.



Sango

VIOLET PROFOND, DES TIGES AUX FEUILLES

Piquant et croquant, avec une couleur qui fait tout le dressage.

En cuisine : carpaccios, burgers, veloutés froids, assiettes graphiques.



Daikon

LONGUES TIGES BLANCHES, FEUILLES VERT TENDRE

Un piquant doux et frais, tout en finesse.

En cuisine : sashimis, bouillons, bœuf snacké, bols asiatiques.

LIVRÉS VIVANTS

En barquette, sur leur terreau : coupez aux ciseaux juste avant le dressage.

AU DRESSAGE

À utiliser crus, en fin de dressage : la chaleur les flétrit.

CONSERVATION

Gardez au frais. À consommer sous 7 jours.

www.plantaviva.fr

Entreprise incubée à Ad'Occ — Région Occitanie