

Nos légumes

Tomates Normales		Tomates dites « CERISES »	
	Grappe Rouge « Classique »		Grappe « Poires Jaunes »
	Allongée « Roma »		Cerise Rouge « classique »
	Cœur de Bœuf		Tomate rayée « Tigre Tigirella »
	St Pierre		Black Cherry
	Noire de Crimée		Grappe Rouge « Cocktail »
	Tomate Rio Grande		Grappe Rouge « Petit Moineau »

Salades		Courgettes	
	Laitue pommée « Grosse Blonde paresseuse »		Longue « Black Beauty »
	Laitue pommée « Reine de Mai »		Longue « Green Buch »
	Laitue Romaine « Ballon »		Longue striée « Striato d'Italia »
	Laitue Sucrine « Têtue de Nîmes »		Ronde « De Nice »
			Jaune « Zucchini »

Poivron (mélange de rouge, jaune, orange et vert)



Melon « Charentais » à chair orange



Aubergine Longue « Violette de Barbentane »



Prix par godet : 0,80€

Nos Aromatiques (Dès le mois d'Avril)

(Conditionnement en pot de 14 cm)

Thym	4,00€
Thym citron	4,00€
Romarin	4,00€
Ciboulette	4,00€
Persil	4,00€
Basilic classique	4,00€
Basilic Pourpre	4,00€
Sauge	4,00€
Pistils de Safran	Voir prix en dernière page
Helichrysum italicum « Plant de Curry »	4,00€

(Conditionnement en mini-motte)

Aneth	2,00€
Œillet d'Inde	2,00€
Helichrym italicum « Plant de Curry »	2,00€

Nouveauté !

Helichrysum italicum
Appelé « Plante-Curry »



Particularité : odeur de curry

Persistant et rustique

Utilisation : aromatise le riz, la viande,
le poisson, marinades d'été

Nouveauté !

Thymus citriodorus
Appelé « Thym-citron »



Particularité : odeur de citron

Ne craint pas la sécheresse

Utilisation : aromatise les sauces, les
grillades et le poisson

Nouveauté !

Crocus sativus en pistils
Appelé « Safran »



Particularité : les pistils colorent vos
préparations culinaires

Utilisation : aromatise les sauces, le riz,
les pâtes, vos desserts

Les Indispensables !



N'oubliez pas de planter des plants d'œillet d'Inde et/ou de basilic entre vos plants maraîchers afin d'écartier les nuisibles tels que les pucerons qui ralentiraient la croissance de vos plants !



BON DE COMMANDE JEUNES PLANTS & AROMATIQUES



NOM :

TEL :

PRENOM :

PORTABLE :

ADRESSE :

E-MAIL :

Jeunes Plants	Quantité (Conditionnement GODET)
Tomate « Classique »	
Tomate Allongée « Roma »	
Tomate « Cœur de bœuf »	
Tomate « St Pierre »	
Tomate « Noire de Crimée »	
Tomate « Rio Grande »	
Tomate « Poires Jaunes »	
Tomate cerise « classique »	
Tomate tigre « Tigirella »	
Tomate « Black cherry »	
Tomate grappe « Cocktail »	
Tomate « Petit Moineau »	
Laitue pommée « Grosse Blonde paresseuse »	
Laitue pommée « Reine de Mai »	
Laitue Romaine « Ballon »	
Laitue Sucrine « Tête de Nîmes »	
Courgette longue « Black Beauty »	
Courgette longue « Green Bush »	
Courgette longue striée « Striato d'Italia »	
Courgette « Ronde de Nice »	
Courgette jaune « Zucchini »	
Poivron - mélange 4 couleurs -	
Melon à chair orange « Charentais »	
Aubergine « Violette de Barbentane »	



Plantes Aromatiques	Quantité (4,00€ / unité) (Conditionnement en pot)
Thym Provençal	
Thym Citron	
Romarin	
Ciboulette	
Persil	
Basilic	
Basilic pourpre	
Sauge	
Helichrym italicum « Plant de Curry »	

Plantes Aromatiques	Quantité (2,00€ / unité) (Conditionnement en mini-motte)
Aneth	
Œillet d'Inde	
Helichrym italicum « Plant de Curry »	

Pistil de Safran	
------------------	--

SOUS-TOTAL €
LIVRAISON	2,00 €
TOTAL €

A partir de 25€ d'achat, un petit cadeau vous sera glissé dans votre commande

Commentaires :

LIVRAISON DE VOTRE COMMANDE

La livraison s'effectue à votre domicile. Vous pourrez dès lors nous contacter soit par téléphone ou par e-mail afin que nous vous apportions votre commande*. (Date de livraison à définir ensemble)

NOS COORDONNEES POUR RESERVER

06.14.97.83.43

06.78.27.19.12

contact@florede.fr

www.florede.fr

BEAU PRINTEMPS !

** Nous ne pourrions être tenus responsables en cas d'incapacité de production dû aux intempéries, animaux dégradant les productions, en cas de vol et toute autre forme ne pouvant satisfaire votre commande. Nous vous rembourserons alors de la même façon que vous aurez réglé votre commande. Les commandes sont validées dans l'ordre d'arrivée.*

Safran Carnoulais



On dit que l'automne est la plus belle des saisons. C'est en tout cas à ce moment là, dès l'aube, que nos fleurs de safran nous offrent une splendide floraison ainsi que leurs plus beaux pistils.

C'est donc en pleine campagne et au cœur du Var que nos bulbes de safran s'épanouissent le temps de quelques jours.

Chaque matin de magnifiques tapis violets colorent nos terres et c'est avec Bonheur que nous récoltons délicatement cet or Rouge durant 3 semaines.

Planté en pleine nature, notre Safran est cultivé sans le moindre produit, mais c'est tout simplement grâce aux éléments naturels que nous obtenons de belles fleurs dès le mois de Novembre.



Récolte 2016 – Qualité Extra
Catégorie I – Norme Iso 3632

0,1 gramme : 4,30€

0,3 grammes : 12,00€

0,5 grammes : 18,50€

1 gramme : 33,00€



Le Safran est avant tout une épice qui colorent et offrent à vos plats de la saveur. Il sert également de complément alimentaire dans votre quotidien et offre de nombreuses vertues.

Astuce culinaire : Le safran en filament doit être préalablement infusé dans un liquide : eau, bouillon, lait, vin, jus de cuisson, thé ... au minimum 2h (nous vous conseillons 24h pour qu'il exprime tout son parfum et son pouvoir colorant). Dès lors que le temps de repos est terminé, vous pouvez alors préparer votre recette comme vous le faites habituellement.

Ne jamais insérer les filaments bruts au cours de la cuisson au risque de détruire ses molécules aromatiques et vous laisser juste son coloris.