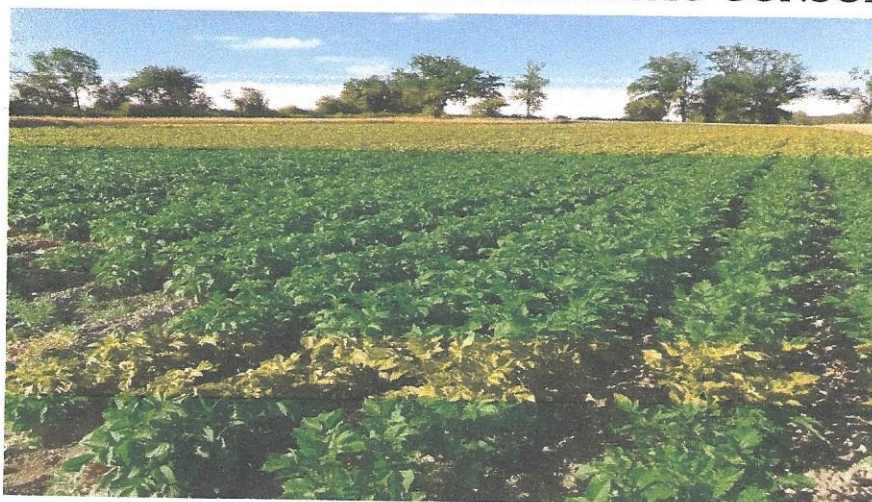


POMMES DE TERRE

EN VENTE DIRECTE DU PRODUCTEUR AU CONSOMMATEUR



Production familiale conduite en agriculture raisonnée UN seul traitement cette année pendant toute la durée de la culture, et SANS traitement anti germinatif. Cultivées de façon traditionnelle, en plein champ, les pommes de terre sont piochées, ramassées et triées à la main.

Différentes variétés disponibles :

- **AGRIA** : tubercules ovale à chair jaune pour pommes de terre rissolées, gratins ou frites.
- **ALTESSE** : tubercule allongé à peau et chair jaune. Très bonne tenue à la cuisson. Pour pommes de terre à l'eau, sautées, ...
- **BINTJE** : une classique à peau jaune et à chair jaune, gros tubercules réguliers, oblongs, ne noircissent pas à la cuisson. Pour pommes vapeur, frites, purée, chips.
- **CEPHORA** : pommes de terre assez grosses, peau jaune, chair jaune claire. Bonne conservation. Assez bonne tenue à la cuisson.
- **CHARLOTTE** : très bonnes qualités culinaires, variétés à tubercules oblongs allongés, de belle présentation, chair jaune foncé, très ferme.
- **MONALISA** : tubercules oblongs, très réguliers, yeux très superficiels, peau jaune, chair jaune. Bonne à très bonne tenue à la cuisson, coloration à la friture : moyenne à assez foncée.
- **ROSABELLE** : tubercules oblongs, réguliers, peau rouge, chair jaune, de belle présentation. Appréciables en frites, salade.

**Prix spécial amicale de l'hôpital : 25 euros les 25 kg
au lieu de 30 euros**
Possibilité de livraison.

**Exploitation en Creuse
(à 20 km de Montluçon)**

Christophe MONTAGNE
Sainte Marie
23 170 AUGE
06.09.69.48.28

