

Et bien si,
on va vous
vendre des

SALADES



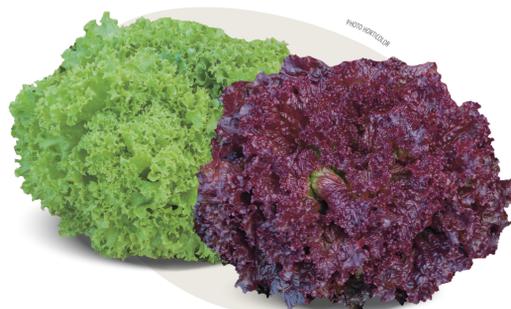
● LES BATAVIAS

Qu'elles soient blondes ou brunes elles sont réputées pour leurs feuilles gauffrées au « craquant » inimitable et leur grande résistance au froid.



● LES LAITUES BEURRES

Très populaires, les laitues beurres blondes ou brunes offrent une saveur douce et une texture fondante.



● LES LAITUES À COUPER

Elles repoussent après la première cueillette, et ne prennent pas de forme dite « pommée », contrairement aux laitues beurres et aux batavias.



● LES FEUILLES DE CHÊNE

Blondes ou brunes elles offrent un goût subtil de noisette.



● LA ROMAINE

On la plebiscite pour son croquant, c'est une variété bien verte, aux feuilles longues nervurées et étroites.



● LES GRASSES

Leurs feuilles sont épaisses, lisses et fondantes. Ce sont surtout la Sucrine à la saveur légèrement sucrée et la Rougette qui sont les plus appréciées.



● LES SCAROLES

Elles offrent des feuilles croquantes et légèrement amères.



● LES FRISÉES

Chicorée au cœur blanc ou jaune, la frisée se reconnaît à ses feuilles fines et dentelées, dont la couleur évolue, du cœur jusqu'aux extrémités, du jaune au vert.



● LES ENDIVES

Variété de chicorée à faire forcer qui a une saveur amère plus ou moins prononcée.



● LA MÂCHE

Elle pousse sous forme de bouquets donnant des petites feuilles vertes à la douce saveur de noisette. Sa popularité ne cesse de grandir.

- LES LAITUES
- LES CHICORÉES
- LES PETITES SALADES

La Choletaise
Horticulture

