



PACBELIMEX

NOTRE GAMME DE SALADE



Lors des dernières années, l'offre en salades a connu une croissance énorme dans la plupart des épiceries et supermarchés. Outre la laitue pommée, connue de tous, d'autres variétés telles que la mâche, la lollo bionda et la lollo rossa, la feuille de chêne, la frisée, la batavia, la laitue iceberg, la salade romaine, la roquette ou le radicchio sont aisément disponibles.

- **La Laitue** est disponible tout au long de l'année. Sa saveur raffinée en fait d'emblée la variété la plus populaire parmi les salades. Ses grandes feuilles vert clair ou rougeâtres forment une pomme peu dense et sont faciles à détacher de la tige.
- **La Mâche** est également disponible tout au long de l'année, mais est surtout appréciée en hiver et au printemps. Les feuilles disposées en forme de rosette ont une forme de cuiller typique. La mâche existe en deux variétés, l'une avec des feuilles plus claires et plus grandes, l'autre avec des feuilles plus foncées et plus petites. Leur goût rappelle la noix. (Conditionnement : 1 kg EPS et Barquette)
- Les variétés **Lollo Bionda et Lollo Rossa** sont elles aussi disponibles tout au long de l'année, avec un approvisionnement important en été. La pomme des deux variétés est peu dense et faite de feuilles fortement frisées. Lollo Rossa est la variété rouge, Lollo Blonda la verte.
- **La Feuille de chêne** forme une pomme brun-rouge peu dense. Comme l'indique son nom, ses feuilles ressemblent à des feuilles de chêne. Cette salade a un léger goût de noix. Sa conservation est limitée. La Feuille de chêne est disponible tout au long de l'année, sauf en janvier.
- **La frisée** forme une pomme brun-rouge peu dense. Comme l'indique son nom, est une variété de salade dont la pomme est plutôt ouverte et les feuilles fortement frisées aux bords fortement découpés. Le cœur de la pomme est jaune, les feuilles extérieures vertes.
- **La batavia** est un croisement entre la laitue pommée et la feuille de chêne. Sa feuille est gondolée et brun-rouge.

- **La laitue iceberg** est très ferme avec une pomme très compacte. Les feuilles sont agréablement croquantes et fraîches. Elle se conserve plus longtemps que la laitue pommée et son goût est plus relevé.
- **La salade romaine** est de forme conique avec des feuilles élancées. Les feuilles extérieures sont plutôt dures et se prêtent bien à être étuvées. Le cœur est pâle et tendre, prêt à être mangé tel quel.

Conditionnement

6, 8, 10, 12 en EPS, IFCO, CHEP

Bois, carton

FLOPACK