

FOCUS

LES FRAISES DEMOISELLES

EXCLUSIVITÉ METRO Chef

SI VOUS AIMEZ UTILISER LA FRAISE EN PÂTISSERIE, VOUS ALLEZ ADORER NOTRE DEMOISELLE ! CETTE VARIÉTÉ, EXCLUSIVITÉ METRO CHEF, A JUSTEMENT ÉTÉ SÉLECTIONNÉE POUR SES CARACTÉRISTIQUES QUI LA RENDENT PARTICULIÈREMENT ADAPTÉE À L'USAGE EN PÂTISSERIE. ALORS, PRÊT À METTRE LA MAIN À LA PÂTE ?

METRO

Chef



HISTOIRE

Toujours à la recherche des trésors de nos terroirs, les experts METRO ont déniché la fraise Demoiselle en 2019 dans la région bordelaise... auprès d'une maison de semence centenaire !



UTILISATION

Si la fraise Demoiselle est délicieuse nature, elle est aussi parfaitement adaptée à la pâtisserie grâce à sa forme allongée.



PRODUCTION

La fraise Demoiselle est produite en France par 5 producteurs soigneusement sélectionnés par nos équipes. Cocorico !



QUALITÉS

La fraise Demoiselle est une variété reconnue pour ses qualités aromatiques, pour sa forme conique idéale pour la pâtisserie, pour son taux de Brix élevé et pour sa brillance naturelle. Une grande dame que cette fraise Demoiselle !



EN VENTE DANS
VOS HALLES
fruits
& légumes

FRAISE DEMOISELLE
Réf. : 761318

