

RELU ET CORRIGÉ

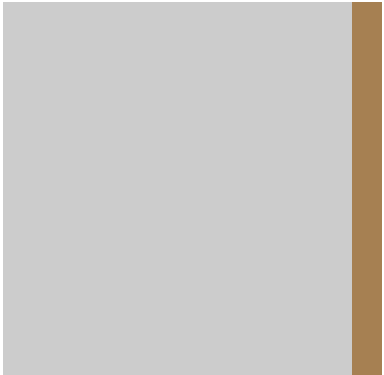
SHOOT EN ATTENTE



LES FRAISES

Demoiselle METRO Chef

Chouzé-sur-Loire, petite bourgade coincée entre Saumur, Bourgueil et Chinon. Une région dont la réputation n'est plus à faire. Elle a depuis longtemps dépassé les frontières. Et pourtant... Ici le raisin n'est pas le seul à faire la fierté des autochtones. Qu'on se le dise, les vins n'ont pas le monopole du terroir ligérien. Une perle aux reflets passionnés fait également saliver. Profitant d'un sol sableux et limoneux, la Demoiselle s'épanouit. Et séduit. Car cette belle plante ne manque pas d'atouts. Elle entretient naturellement sa forme, parfaitement conique et déjà iconique. Elle éblouit par son teint incomparable. Son parfum, quant à lui, ne laisse personne indifférent. Cultivée, elle l'est, par des producteurs qui n'ont d'yeux que pour elle. Et son nom est déjà sur toutes les lèvres tant ses arômes délicieusement sucrés enchantent les palais. Succomber aux charmes de la Demoiselle, c'est la promesse d'une belle aventure et de délicieux moments de douceur. Assurément, la Demoiselle est déjà une grande Dame.



 **DISPONIBILITÉ :**
D'avril à octobre

 **CONDITIONNEMENT :**
Plateau de 800 g

 **DÉLAIS DE LIVRAISON :**
A/B

 **ORIGINE :**
France

RELU ET CORRIGÉ

ANTONIN PULICE

Producteur des fraises Demoiselle

« Chaque variété est choisie pour sa valeur et son potentiel nutritif. »

À Chouzé-sur-Loire, au cœur de la Touraine, entre Angers et Tours, la famille Pulice nourrit une passion pour la terre sur un sol réputé pour sa fertilité. Dans une région au climat propice à la culture, une histoire d’amour pour les fraises perdure depuis plus de 20 ans. Depuis 1999, l’exploitation s’est agrandie, passant de 2 hectares et demi à 22 aujourd’hui. Une croissance due à un travail acharné autant qu’au respect de la terre. Ici, seules les pratiques agricoles durables ont cours. Parmi les 200 variétés de fraises existantes, une quinzaine prospère sous des serres non chauffées. C’est la nature qui contrôle la chaleur et rythme les saisons de semis et de récolte. Chez les Pulice, la qualité gustative est primordiale, c’est même une devise. Chaque variété est d’ailleurs choisie pour sa saveur et son potentiel nutritif. Et même si c’est la nature qui commande, Antonin ne laisse rien au hasard. Tout est calculé et anticipé. C’est ce que l’on appelle allier tradition et innovation. Mais cultiver est affaire de patience. 3 ans d’essais peuvent être nécessaires pour trouver la pépite qui fera saliver les gourmets. Comme ce fût le cas pour les fraises Demoiselle...

