



En mars, le rampon de Roland Stoll est dans vos assiettes

LES CULTURES

Une approche simple et efficace dans des serres high-tech et la création d'un environnement parfait garantissent que les plantes comme le rampon prospèrent. Les équipes travaillent dans des conditions optimales, assurant une croissance saine grâce à une fertilisation personnalisée et une surveillance constante. Chez Stoll Production SA, la culture signifie productivité améliorée et respect de la nature.

Une approche moderne, combinée à une mécanisation intelligente, permet également d'obtenir des récoltes exceptionnelles tout en préservant les sols et les ressources.

Ainsi, la simplicité et l'innovation se rencontrent pour créer des produits de qualité, cultivés avec soin.

Les mottes de rampon sont cultivées durant quatre à six semaines, avant d'être replantées pour une durée de culture également de quatre à six semaines avant la récolte finale.

LE PRODUCTEUR

Stoll Groupe, entreprise maraîchère familiale de renom, se compose de deux entités : Stoll Frères SA, qui gère la commercialisation et la mise en valeur des produits, et Stoll Production SA, qui se consacre à la culture de légumes sous serre et en plein champ.

Cette société, bien ancrée à l'échelon régional et national, propose une gamme identique de fruits et de légumes durant toute l'année. Grâce à un service assuré sept jours sur sept, les produits de qualité sont livrés dans toute la Suisse par la flotte de camions de l'entreprise ou par des partenaires spécialisés.



Stoll Production SA
Yverdon-les-Bains, VD



RAMPON OU MÂCHE

Cette salade d'hiver aux petites feuilles vert foncé se présente en bouquets et a un délicieux goût de noisette. Elle est connue outre-Sarine sous le nom de «Nüsslisalat». Très peu calorique, elle contient du fer, de nombreuses vitamines et des sels minéraux.



PLANTATION
de août à novembre



RÉCOLTE
de septembre à avril



svrestaurant



leguriviera-groupe.ch