



De mars à juin, à Saillon, Maurice Dussex fournit des asperges du Valais

L'ASPERGE

- > L'asperge est une plante potagère herbacée très rustique (*Asparagus officinalis*)
- > La souche souterraine de l'asperge s'appelle la griffe
- > Le goût de l'asperge dépend de la nature du sol et de sa richesse en matière organique
- > L'asperge joue un rôle capital dans la prévention des maladies cardiovasculaires
- > Son faible taux de sodium en fait un légume idéal pour lutter contre l'hypertension

LE PRODUCTEUR

- > Producteur d'asperges depuis 4 générations et la relève est assurée
- > Production à flux tendu ; cueillie aujourd'hui, demain dans l'assiette
- > Une production de proximité et écologique
- > Pour être encore plus tendres, les asperges sont élevées dans un sol limoneux et sableux
- > Chaque année Maurice Dussex propose de 4 à 6 variétés d'asperges

Maurice Dussex recommande le vin Johannisberg de la Cave du Châtillon pour accompagner les asperges. Il apprécie la petite amertume de ce vin qui se marie parfaitement avec ce produit.



PLANTATION
de février à avril



RÉCOLTE
de mars à juin



svrestaurant



leguriviera-groupe.ch



Maurice Dussex

Exploitation maraîchère - Saillon
Fruits et légumes frais et de saison



ASPERGE VERTE

Pousse hors de terre, se colore en vert par sa chlorophylle qui réagit à la lumière.



ASPERGE BLANCHE

Ne voit jamais le soleil, doit sa couleur à l'absence de lumière.