



En juin, les fraises de **Lorraine Mange** sont dans vos desserts

Lorraine Mange



Domaine de Barutel – Gollion, VD
Production éco responsable

LA FRAISE

La fraise est un faux fruit : au sens botanique du terme, les « vrais » fruits sont en fait les akènes, ces petits grains secs disposés régulièrement dans des alvéoles plus ou moins profondes sur la fraise, de couleur verte à brune.

Parmi les variétés produites à Gollion :

- > La Cléry, de belle taille, est juteuse, croquante et vous fera retrouver le vrai goût de fraise. La Cléry se prête aussi bien à la pâtisserie qu'aux glaces et aux coulis, mais c'est avalée toute seule qu'elle est la plus délicieuse !
- > La Mara des bois est à la fraise ce que Rolls Royce est à l'automobile, un must ! Sa texture délicate, son odeur fruitée et sa saveur rappelant la fraise des bois, en ont fait LA fraise des gastronomes qui ne jurent souvent plus que par elle.

Tout sur la fraise sur le site www.lafraise.ch



LA CLÉRY

De belle taille, juteuse et croquante, la Cléry vous fera retrouver le vrai goût de la fraise.



LA MARA DES BOIS

Elle est à la fraise ce que la Rolls Royce est à l'automobile, un must ! Son parfum rappelle la fraise des bois.



PLANTATION

Mara des bois : février
Cléry, Darselect : juin - juillet



RÉCOLTE

Mara des bois : mai - octobre
Cléry, Darselect : mai - juin



svrestaurant



leguriviera-groupe.ch