



Léguriviera



En juin, les fraises de Loraine Mange sont dans vos desserts

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.

LES PRODUCTEURS

- > Avec son entreprise, le Domaine de Barutel, Maurice Mange devient en 1986 un des pionniers de la production de fraises.
- > Production de proximité et éco responsable, il répond aux exigences de Suisse Garantie et SwissGap.
- > Maurice Mange a transmis sa passion à sa fille Loraine, avec qui il a désormais repris l'exploitation.
- > Les fraises exigent des soins permanents ; de la culture à la cueillette jusqu'à la vente. Production d'environ 60 tonnes par an.
- > 2/3 de la production se fait en pleine terre. 40 cueilleurs s'activent à la récolte.

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



Loraine Mange

Domaine de Barutel
Gollion, VD
Production éco responsable



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: de mai à octobre
Cléry, Darselect: mai et juin