

# OIGNON JAUNE



*C'est moi le chef!*

ORIGINE

FRANCE

DISPONIBILITÉ

Août à mai



## ATOUT SANTÉ

Pour donner une touche dorée à vos sauces, laissez une ou deux pelures durant la cuisson et ôtez-la avant de servir.

## LE SAVIEZ-VOUS ?

Utiliser les peaux de l'oignon jaune en infusion vous aidera à réguler votre taux de sucre dans le sang, éviter la rétention d'eau et à détoxifier votre organisme.



L'oignon jaune aussi appelé oignon paille, est un des aromates le plus employé mais il se cuisine aussi comme légume.

Jardins du Midi s'engage auprès de plusieurs démarches engagées.



### Haute Valeur Environnementale

Nos producteurs sont engagés dans une démarche respectueuse de l'environnement, avec des pratiques agro-écologiques sur toutes leurs parcelles :

- **Biodiversité** : diversification des cultures sur l'exploitation et les zones agro-écologiques.

- **Gestion de l'eau** : utilisation responsable, moyens mis en œuvre pour économiser la ressource en eau.
- **Stratégie phytosanitaire** : pratiques culturales pour réduire l'utilisation des produits phytosanitaires
- **Stratégie de fertilisation** : gestion des cultures pour optimiser l'utilisation d'engrais.



### Zéro Résidu de Pesticides

Jardins du Midi est adhérent au Collectif Nouveaux Champs et garantit une offre de produits sans résidu de pesticides.

Les engagements de nos producteurs :

- conduite culturale adaptée sur une parcelle dédiée,
- référentiel et cahier des charges du Collectif à respecter,
- plan de surveillance et contrôle qualité du Collectif à respecter,
- réduction des traitements phytosanitaires (IFT),
- absence de résidu de pesticides garantie (pour un résultat inférieur à la limite de quantification)...

## DISPONIBLE EN

### FILETS

6 têtes  
500 g, 800 g, 1 kg et 2 kg



### GRAPPE

1 kg



### PLATEAU

4 kg



*Le chef, c'est vous!*



Velouté d'oignons aux herbes aromatiques fraîches