

# OIGNON SAUCIER



*C'est moi le chef!*

**ORIGINE**

FRANCE

**DISPONIBILITÉ**

Août à avril



**ATOUT SANTÉ**

Forte teneur en glucides.  
Source de vitamine A, B, C.  
Riche en nutriments et fibres.

**LE SAVIEZ-VOUS ?**

L'oignon saucier ne peut pas se manger cru car il est indigeste.

L'oignon saucier ou oignon grelot est un oignon de plus petite taille, très doux et savoureux. Il est ajouté aux plats mijotés longuement car il permet de créer un lien indispensable à l'équilibre des saveurs d'une recette aboutie.

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.

**CONSERVATION CHEZ SOI**

Il se conserve à l'abri de la lumière dans un endroit sec et frais.



*Astuce du chef!*

*L'oignon saucier préfère les cuissons lentes car il est exceptionnel confit, gratiné, ou caramélisé.*

**DISPONIBLE EN**

**FILETS**

350 g et 500 g



*Le chef, c'est vous!*



Oignons sauciers confits

[jardinsdumidi.com](http://jardinsdumidi.com)

