

LA NOIX FRAÎCHE



Fruit frais, différent de la noix sèche.

SOIN DU PRODUIT



À FAIRE

Stocker en chambre froide,
entre 1 et 4°C.

Surveiller la présence de
moisissures et écarter les
produits touchés.



À NE PAS FAIRE

Laisser à température ambiante
plus d'une journée.

Laisser des coques moisies.
Si moisissures externes, alors
internes également (photo)



RÉCOLTE

Dès la première quinzaine de septembre.

COMMERCIALISATION

15 jours maximum, durée fixée par accord
interprofessionnel.