

L'AGRICHOTTE

directement du producteur au consommateur

Stockage et utilisation des produits de janvier 2007

Pommes

A stocker dans une cave non chauffée, ou sur un balcon dans un carton à l'abri du soleil. Gala, Maigold ou Ariva sont des variétés à croquer, alors que la Boscop est la reine des gâteaux !

Pommes de terre

A stocker comme les pommes, au frais, à l'abri de la lumière et du gel. La Désirée est parfaite en gratin, et se fait aussi en robe des champs, à la vapeur, sautée ou en purée. L'Agria se prête aux rösti, aux pommes sautées et à la purée.

Oignons

A stocker au frais et surtout à l'abri de la lumière.

Vinaigre de pomme

Résultat de la fermentation du jus pendant 1 à 4 semaines suivant la température ambiante. S'utilise comme le vinaigre de vin, mais laisse sentir un petit goût plus fruité.

Miel

Les abeilles de ce miel d'été visitent toutes sortes de fleurs, ainsi que sapins, châtaigniers et acacias, entre autres.

Fromage

Provenant de 15 vaches pâturant toute l'année sur les flancs du Mont-Pèlerin, ce fromage mi-dur se mange à la main, mais donne aussi de délicieuses croûtes. On peut aussi l'utiliser pour une fondue, en mélange avec gruyère et/ou vacherin.

Jus de pomme

Garder le carton couché dès qu'il a été entamé.