

Communiquons avec la Presse

MEDIA : LE MESSAGER (74)
DATE : 16 Juin 2011
MAGASIN : CARREFOUR MARGENCEL

Chez CARREFOUR MARGENCEL, les fruits et légumes on en connaît un rayon !

Chaque jour, faute de temps ou de moyens, courir les marchés n'est pas toujours possible, mais pas question pour autant de se priver du plaisir de déguster des produits frais et gourmands.

Chez Carrefour Margencel, l'équipe de professionnels est composée de 7 personnes (Thomas, Romain, Vincent, Dominique, Julio, Edith, Féhime) managée par Freddy BERLIN fort de 15 ans d'expérience dans son activité.

Les produits de saison sont toujours à l'honneur et le choix est vaste avec un très grand nombre de produits référencés sur la zone marché.

à Loisin, le GAEC TREBOUX à Lugrin).

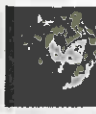
Afin de se démarquer des autres magasins du groupe, ils ont lancé depuis le début du mois de Mars, toute une sélection de petits produits (fraise-framboise, salade castel-franco, chou cimarrappa, ...) afin de montrer leur savoir faire face à leur clientèle et proposer de façon hebdomadaire la découverte de nouvelles saveurs tout en expliquant l'origine grâce à de fiches signalétiques qui sont affichées en rayon.



Le rayon fruits et légumes est dictée par une forte saisonnalité.

L'hyper CARREFOUR préfère travailler avec des producteurs régionaux (vergers TISSOT) et des producteurs locaux (Loïc COYAUD – produits BIO à Marin, la framboiseraie

RELAIS CASTELFRANCO



Origine : Cette salade est un croisement entre la chicorée de Viçone et la chicorée de trévise.

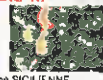
Goût : Comme l'ensemble de la famille chicorée, cette salade possède un goût légèrement amer.

Conservation : Environ 1 semaine, en sachet plastique dans le frigo à température de frigo.

Consommation : cette salade délicate se consomme une salade tremblée, mais lors d'un dîner enchantera vos convives. Notamment elle est originale.

Et si j'essayais ...

TOMATE ORSANA



Origine : Tomate d'origine SICILIENNE.

Aspect : Cette tomate est ovale et déformée, sa couleur verte et rouge la caractérise. Elle est assez bonne à consommer.

Goût : Sa chair est ferme et légèrement acidulée.

Consommation : Elle prend toute sa place avec un mélange de tomate en salade. Préférez la découper en rondelles plutôt qu'en quartier.

Cette semaine

CHAMPIGNON BRUN



Aspect : Semblable au champignon de Paris au niveau de sa tige et de sa forme, mais beaucoup plus ferme. Il se cueille sous les brins beige pâle au brun foncé.

Goût : Saveur douce et ferme, plus prononcée que le champignon de Paris.

Bien choisir : Le champignon frais doit être ferme, sans odeur anormale et avoir une surface légèrement rugueuse. Il ne faut pas s'écarter des formes de champignons car les champignons, s'ils sont à la fois molles et peuvent être porteurs de la contamination.

Conservation : Garder au réfrigérateur jusqu'à 8 jours dans un sac en papier brun.

Consommation : On les mange froids ou crus. Ils sont également idéaux pour les champignons de Paris. C'est un bon accompagnement, un bon d'accompagnement.

Pour faciliter l'achat des clients et offrir plus de clarté dans l'offre et le choix, ils ont abaissé les linéaires de vente.

Manger 5 Fruits et Légumes, c'est garantir l'accès à une alimentation équilibrée !

CARREFOUR MARGENCEL
 04 50 70 40 40