



BIO

L'ÉCHALOTE TRADITIONNELLE

 **BIO**
BREIZH



100% BIO

L'échalote fait partie de la famille des Liliacées, tout comme l'ail et l'oignon. Née au Turkestan, il y a plus de 2 000 ans, l'échalote était considérée par les Perses et les Egyptiens comme une plante sacrée. Introduite en France au XVII^e siècle, la Bretagne est la première région productrice d'échalote traditionnelle (multipliée par bulbes et non par graines).

Le pourquoi du comment d'une "échalote traditionnelle"

C'est la multiplication végétative qui assure à l'échalote la stabilité de ces qualités gustatives. La plantation d'un bulbe va donner naissance à une touffe de plusieurs bulbes, ayant les mêmes caractéristiques. La plantation d'une de ces échalotes donnera à son tour d'autres bulbes... La séparation de la touffe induit une cicatrice à la base, lui conférant une forme asymétrique.

On retrouve plus couramment deux variétés d'échalote, la demi-longue et la longue (plus grosse et allongée). L'échalote traditionnelle de Bretagne se reconnaît par sa tunique cuivrée, son goût fin et subtil.

Par sa richesse en éléments minéraux, vitamines et oligo-éléments, l'échalote fait partie des légumes qu'il convient de consommer régulièrement pour préserver son capital santé.



Ne jamais faire roussir une échalote, elle devient âcre et perd son parfum, la laisser "fondre" doucement. L'échalote se consomme plutôt comme condiment, mais elle est excellente en légumes d'accompagnement. On la conserve dans un endroit sec et à l'obscurité.

Société Coopérative Agricole BIOBREIZH
T 02 98 63 19 03 - F 02 98 63 17 93
www.biobreizh.org - contact@biobreizh.org



WWW.BIOBREIZH.ORG