

BON APPETIT -net.com

Mars 2012 No.24

“ランド砂地の白い宝” ひと味違う、路地栽培 白アスパラ・フレッシュ入荷開始！

Asperge blanche des sables des Landes I.G.P. arrivent !!!

日本だけでなく、フランスも氷点下の続く厳しい冬でした
そんな寒さにもめげず、今年は、甘味倍増で収穫できそうです
春の息吹がギュギュッと凝縮された白アスパラの最新情報↓↓
今年の初物は、昨年より2週間遅れの3月下旬
真っ白いアスパラたちは、最後の仕上げの真っ最中です！

■ 美味しさの秘密には、理由がありました

ランドの露地栽培のアスパラは、5年ごとに地下 35-40cmに埋められ、
2年たった株から“petit”や“moyen”として出荷されます。

極太(2.2-2.8cm)のアスパラには、なんと3年以上の株から
しかならないそうです。

芽が地上にでるとすぐに、15-20cmほどの小山ができるほど土を盛り
遮光します。粘土質が少なく、固い土塊や小石などが無いサラサラと
したランドの砂土壌は、アスパラの邪魔をせず、すくすくとまっすぐに育てます。

また、豊富に含まれる有機物質は、しっかりとした甘みの中に、
滋味たっぷりの苦味を添えてくれます。



ランド産のアスパラは、2005年に
I.G.P.(地理的表示保護)を取得
しています

雨が多いと、「錆びた」と表現される赤茶けたアスパラになりますが、今年はその心配も全くありません。
また、大寒波のプレゼントは、生長がゆっくりとなり、甘みが増し、瑞々しく仕上がりました。

ランド産白アスパラの醍醐味である極太(2.2-2.8cm)を厳選して入荷！

一番美味しい初荷をお見逃しなく！

※細いタイプも受注できます

ランド産白アスパラ(路地栽培) ¥ /kg

PETITE ANNONCE

春の香りをのせて、、、

モリーユも4月上旬より入荷開始！

お問合わせ・発注先