CONSERVATION

Les kiwis se conservent dans un local frais et en courant d'air, à une température inférieure à 10°.
Plus la température est froide, plus vous les conserverez longtemps.

Eloignez les kiwis des pommes, de la fumée de cigarette et des journaux, ils dégagent de l'ethylene, un gaz qui fait mûrir le kiwi.

MATURATION

Placez 5 à 6 kiwis dans un sac plastique avec 2 ou 3 pommes.

L'éthylène dégagé par les pommes accélère la maturation du kiwi. Les kiwis seront mûrs 4 à 5 jours plus tard.

Magasin à la ferme

Ouvert tous les samedis matins
Du 9 novembre 2024 à mi avril 2025

9h30 - 12h30

Vente de kiwis, fruits et légumes de saison

Les Vergers de Kiwis
3770 La Brosse
Route de Maulévrier
49280 La Tessoualle

06.30.56.16.37
06.08.10.33.31

Les vergers de kiwis

www.lesvergersdekiwis.fr

Imprimerie Lamballaise
Ne pas jeter sur la voie publique

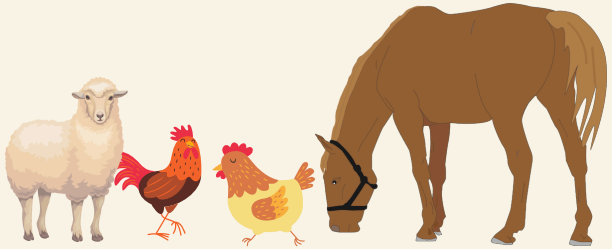
Portes ouvertes 2024

Les Vergers de Kiwis
La Tessoualle

Kiwis : 3,75€/kg

Informations:

Pas de cartes bancaires



Mini - Ferme

Pour les petits, et les grands !

Dates d'ouverture

Mercredi 23 Octobre
Jeudi 24 Octobre
Vendredi 25 Octobre
Samedi 26 Octobre
Dimanche 27 Octobre
Lundi 28 Octobre
Mardi 29 Octobre
Mercredi 30 Octobre
Jeudi 31 Octobre
Vendredi 01 Novembre
Samedi 02 Novembre
Dimanche 03 Novembre

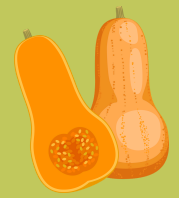
Ouverts week-ends et jour férié

Horaires

9h30 - 12h

14h - 17h30

Marché fermier



Butternuts 1,80€/kg

Potimarrons 1,80€/kg

Pommes de terre 1,40€/kg

Patates douces 2,20€/kg

Pommes 1,80€/kg

Poires 2,10€/kg

Noix noisettes 7,50€/kg

Carottes 1,85€/kg

Haricots secs 7,5€ le sac de 2kg

Chrysanthèmes 4,90€