



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'éthylène, 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 8 novembre 2025 à mi avril 2026

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 2025

Les Vergers de Kiwis
La Tessoualle



Kiwis : 3,90€/kg

Informations:

Pas de cartes bancaires



Mini - Ferme

Pour les petits, et les grands !

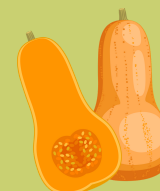
Dates d'ouverture

Mercredi 22 Octobre
 Jeudi 23 Octobre
 Vendredi 24 Octobre
 Samedi 25 Octobre
 Dimanche 26 Octobre
 Lundi 27 Octobre
 Mardi 28 Octobre
 Mercredi 29 Octobre
 Jeudi 30 Octobre
 Vendredi 31 Novembre
 Samedi 01 Novembre
 Dimanche 02 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 2,20€/kg



Noix noisettes 7,50€/kg



Carottes 1,85€/kg



Haricots secs 8,5€
le sac de 2kg



Chrysanthèmes
5,50€