



Carottes & poireaux des sables



GAMME
RESTAURATEUR



Producteur indépendant des Hautes Landes de Gascogne

Producteur depuis 5 générations, Planète Végétal est situé à Cestas au cœur du Parc Naturel Régional des Landes de Gascogne.

Profitant d'un climat océanique idéal, nous cultivons, exclusivement de plein champ, carottes et poireaux sur une terre sablonneuse fine et aérée. Ce terroir si particulier confère à nos légumes un goût délicat et authentique, reconnu par les professionnels de la restauration depuis plus de 25 ans*.

Nos légumes sont sélectionnés, triés et rangés à la main et nous en garantissons une traçabilité totale du champ à l'assiette.

Membre de l'association « Demain la terre », l'entreprise est engagée depuis 2004 dans une démarche de développement durable pour laquelle elle revendique un rôle de pionnier en France (certifiée Agriculture Raisonnée). Voir nos actions concrètes sur www.planetevegetal.com.

- ✓ Légumes frais expédiés le jour même de la récolte
- ✓ Non stockés en frigo pendant plusieurs mois
- ✓ Récolte et disponibilité 12 mois sur 12
- ✓ Suivi hebdo. des taux de brix (sucres)



Planète Végétal est reconnu
« Producteur Artisan
de Qualité »

* Nos légumes sont cuisinés et approuvés par des Chefs de bonnes tables de la région Bordelaise :

- ✓ Denis Lemercier, *Le Burdigala*, Bordeaux
- ✓ Philippe Etchebest, *Le Quatrième mur*, Bordeaux
- ✓ Christophe Bourrissoux, *Le Résinier*, Le Barp
- ✓ Laurent Poumeyrau, *Chais d'Hausmann*, Cestas
- ✓ Franck Angelaud, *Le Cohé*, Pessac



Christian Letierce,
Gérant



Carotine

Carotte primeur
de mai à août

SUCRÉE & FONDANTE



+/- 65 petites carottes par colis

Petites carottes fraîches d'accompagnement, à cuisiner entières *

~

Valorise vos recettes simples ou créatives

~

Une cuisson rapide à l'eau ou à la vapeur, une économie de temps

~

Une peau très fine, n'a pas de besoin d'être épluchée
(un simple « grattage » et rinçage suffisent)

~

Un coût portion avantageux **

* 12 cm de longueur
en moyenne

** environ 0,08 € par assiette pour
2 petites carottes

Denis Lemerancier, Le Burdigala



Laurent Poumeyrau, Les Chais d'Hausmann



blanc de blanc

Poireau  primeur
de juin à août

TENDRE & SUAVE



+/- 20 blancs par colis

Une qualité gustative supérieure et reconnue*:
un goût très fin, long en bouche et une texture fondante

Des conditions de culture spécifiques : sols légers, douceur océanique,
ensoleillement, pluies régulières... qui lui confèrent un goût unique !

Une longueur supérieure en blanc,
un blanc vraiment blanc !

Un coût portion avantageux **

*Blanc de blanc a été reconnu
saveur de l'année par un jury de
consommateurs et professionnels

** Environ 0,20 € par assiette
pour un demi blanc

Denis Lemerrier, Le Burdigala



8, chemin de Pot au Pin
33 610 Cestas
Tél: 05 57 97 08 60
www.planetevegetal.com
contact@planetevegetal.com