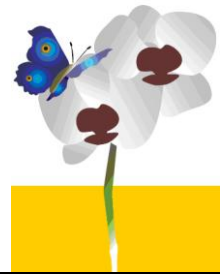


Les restonews® de restocours.net novembre 2009



Nous, nous n'en parlons pas, nous le faisons!



L'AOC oignons de Roscoff c'est : 1.300 tonnes, sur 65 hectares pour 56 producteurs. Depuis le 22 octobre 2009, la France compte une nouvelle AOC (parution au journal officiel).



<http://videos.tf1.fr/jt-13h/exigez-l-oignon-aoc-de-roscoff-4468850.html>

24 communes ont été retenues pour l'aire géographique de l'Oignon de Roscoff



Le savez-vous ?

L'« Oignon de Roscoff » est présenté à la consommation sous les formes suivantes :

- en tresse avec un oignon terminal dit « penn kapiten » et un rangement pour les autres oignons par ordre de taille croissante ;
- ou en contenant d'un poids maximum de 6 kg muni d'un système de fermeture inviolable.
- La présentation à la consommation est **interdite en vrac**.

Nouveau

Nouvelle fiche produit
Le ou les melons ?



Melons				Cantaloup	
Le melon (Cucumis melo) est une fruit de la famille des Cucurbitacées. Il est cultivé dans les régions méditerranéennes et subtropicales. On le trouve en France à partir de septembre.	Le melon (Cucumis melo) est une fruit de la famille des Cucurbitacées. Il est cultivé dans les régions méditerranéennes et subtropicales. On le trouve en France à partir de septembre.	Le melon (Cucumis melo) est une fruit de la famille des Cucurbitacées. Il est cultivé dans les régions méditerranéennes et subtropicales. On le trouve en France à partir de septembre.	Le melon (Cucumis melo) est une fruit de la famille des Cucurbitacées. Il est cultivé dans les régions méditerranéennes et subtropicales. On le trouve en France à partir de septembre.	Le cantaloup (Cucumis melo) est une fruit de la famille des Cucurbitacées. Il est cultivé dans les régions méditerranéennes et subtropicales. On le trouve en France à partir de septembre.	Le cantaloup (Cucumis melo) est une fruit de la famille des Cucurbitacées. Il est cultivé dans les régions méditerranéennes et subtropicales. On le trouve en France à partir de septembre.
<p>Préparation : Laver soigneusement le melon à l'eau froide. Couper le melon en deux et retirer le pédoncule. Couper le melon en tranches ou en cubes. Le cantaloup se coupe en tranches.</p>					
<p>Conservation : Les melons se conservent à température ambiante pendant 1 à 2 semaines. Les cantaloups se conservent à température ambiante pendant 1 à 2 semaines.</p>					
<p>Recettes : Les melons se consomment crus, en salade, en compote, en jus, en sorbet, en gelée, en confiture, en marmelade, en sorbet, en gelée, en confiture, en marmelade, en sorbet, en gelée, en confiture, en marmelade.</p>					