



Pourquoi l'adopter?

Parce qu'il participe à l'éclatement de saveur dans nos plats! En plus des qualités nutritives du fenouil, sa texture crue est croquante, mais devient fondante lors de la cuisson, et sa saveur anisée est incomparable!

Parce qu'il ne permet aucun gaspillage! Le fenouil est comestible et savoureux du bout des feuilles jusqu'au bulbe, en passant par les tiges et les graines.



Disponibilité : juin à septembre

Pourquoi manger local?

Pour le plaisir, pour la santé, pour soutenir l'économie locale, pour les impacts sociaux positifs, pour l'environnement.