



***Elle est enfin là !
La fraise de Plougastel Label Rouge Savéol
lance avec plaisir et gourmandise la saison du printemps !***

La Garigette, l'instant plaisir sain et naturel qui sent bon le printemps !

C'est tout le savoir-faire des « fraisiéristes » de la coopérative Savéol qui se concrétise dans les assiettes en ce début de printemps, la « Freizh » de Plougastel, la belle Garigette tant attendue est enfin disponible !
4



Une Garigette au goût inimitable, équilibrée, avec une texture agréable et un joli parfum. Certifiée Label Rouge, elle a déjà gagné ses lettres de noblesse auprès des chefs étoilés... comme auprès des plus fins gourmets !



Sélectionnée et cueillie à la main avec délicatesse, elle est la fierté

de toute une région, la Bretagne ! Et la récolte 2022 s'annonce particulièrement exceptionnelle, car l'attention et l'amour portés par les maraîchers de la coopérative durant tout l'hiver, associés à des conditions climatiques idéales (nuits fraîches et journées ensoleillées), promettent une Garigette très aromatique dotée d'une belle sucrosité et d'une longueur persistante en bouche !

La Garigette label rouge voit désormais en vert !



Une Freizh gourmande et vertueuse : cette année les maraîchers en fraises de la coopérative relèvent le défi. En 2022, 28 maraîchers sont certifiés HVE3 (Haute Valeur Environnementale, niveau 3). Réalisés par des organismes indépendants, les audits effectués dans chaque exploitation attestent des bonnes pratiques des maraîchers Savéol, pour une agriculture respectueuse des sols, de l'eau, de l'air et de la biodiversité.

Sans plus attendre, la plus exquise tentation est de craquer de plaisir pour cette Belle « Freizh » de Plougastel !