

Je prépare mes confitures et pâtisseries avec une rhubarbe locale



La Rhubarbe

Nous cultivons de la rhubarbe dans l'Oise à 20 minutes au sud de Beauvais.

Aux produits de nos graines nous avons choisis la variété « Frambosen Rood » qui a des bâtons de couleurs rouges et une chaire de couleur rosée. Cette rhubarbe à un goût prononcé avec de bonnes qualités gustative, propice à la confection de confitures, de pâtisseries ou encore de jus et pétillants.

La rhubarbe est cultivée de manière raisonnée, sans produits phytosanitaire.

C'est-à-dire que nous gérons les mauvaises herbes avec un désherbage à la fois mécanique et manuel, non chimique. Enfin, pour faire pousser la rhubarbe, nous utilisons que de l'engrais organique.



Une rhubarbe issue d'un produit fermier

EARL VIGNERON DE CREVECOEUR

1 Rue de Lardières

60570 Laboissière en Thelle

Tél : 06-08-00-35-08

