



## CATALOGUE GOJI de Picardie

Toutes nos baies et fleurs sont **certifiées agriculture biologique**, nos emballages sont recyclables.



### Les baies fraîches :



- **baies de Goji** : en barquette de 60 gr, disponibles de fin juillet à mi-octobre

Cueillies à la main chaque jour à pleine maturité, les baies de Goji fraîches se conservent parfaitement jusqu'à 5-7 jours dans le bac à légumes du réfrigérateur. Il est préférable de les consommer au petit déjeuner, elles sont riches en vitamines, antioxydants, acides aminés essentiels et oligo-éléments.



- **myrtilles** : en barquette de 125 gr, disponibles de mi-juin à mi-juillet

Cueillies à la main et à pleine maturité tous les jours en période de récolte, elles se conservent parfaitement 5 à 7 jours dans le bac à légumes du réfrigérateur.

Excellentes fraîches leur goût délicieux vous conquiert dès la première dégustation.

- **Camerises** : disponibles fin mai-début juin

Les premières baies du printemps, acidulées, avec un goût proche du kiwi, et riches en antioxydants, elles se dégustent fraîches et font aussi de très délicates confitures.



- **baies d'aronia** : disponibles en août-septembre

Ces belles baies rondes, couleur bleu nuit, sont généreuses en antioxydants, astringentes et légèrement amères, elles se dégustent plus volontiers déshydratées.

- **groseilles rouges** en barquettes de 125 gr, disponibles début juillet fraîches elles sont juteuses et acidulées, elles se dégustent en dessert ou en accompagnement du melon par exemple



- **groseilles à maquereaux** en barquettes de 125 gr, disponibles en juillet

- **cassis** : en barquettes de 125 gr, disponibles en juillet



### Les fleurs comestibles fraîches (cueillies du jour) :



Les **fleurs comestibles** ouvrent l'horizon des plaisirs gustatifs avec **des saveurs légères et subtiles**, tout en **régalant les yeux**. Elles apportent un côté **printanier fantaisie et raffiné** à la cuisine, elles contribuent à **varier votre alimentation**. **Certifiées Agriculture Biologique**.

Elles se conservent dans le bas du frigo, avec un peu d'eau pendant quelques jours.

Le calendula ou souci (de juin à octobre)



le bleuet (de juillet à octobre)



La camomille matricaire (juin-juillet)



Le Pavot de Californie ( Escholtzia) (de juin à octobre)



- Le coquelicot (juin-juillet)



La mauve de Mauritanie (juillet-octobre)



La bourrache (de juin à octobre) (juin-octobre)



La capucine (d'août à octobre)



!



Les fleurs comestibles séchées (en flacons de 3 gr et 5 gr):



- bleuet,
- bourrache,
- calendula,
- coquelicot,
- mauve de Mauritanie
- pavot de Californie
- 

**Toujours sans additif et séchées naturellement**



Les fleurs séchées s'utilisent comme les fleurs fraîches et se conservent facilement plusieurs mois à l'abri de la lumière et de l'humidité.



Les infusions :



- **infusion de feuilles de Goji** : Une boisson vitalisante, riche en antioxydants, sans théine ni caféine : à consommer à toute heure de la journée. L'infusion se consomme chaude ou froide, nature elle a un goût proche du thé vert, douce comme un tilleul et peut être agrémentée de menthe, citron ou autres herbes aromatiques

Conseils d'utilisation : Compter environ une petite cuillère de feuilles en vrac pour une grande tasse d'infusion, verser l'eau proche de l'ébullition et laisser infuser à couvert 4 à 5 minutes. Déguster



### ➤ infusion de fleurs de camomille :

Nous cultivons la camomille matricaire (ou camomille allemande),

elle produit de petites fleurs, elle est plus agréable à boire que la camomille romaine.

Une boisson apaisante et digestive, qui convient à tous les âges de la vie.



- **Infusion menthe poivrée** : pour une boisson rafraichissante et digestive, les feuilles sèches s'utilisent aussi bien pour parfumer une salade ou un taboulé, que pour préparer un Mojito !.
- Humm toute l'année elle vous fera du bien !



### Les fruits déshydratés :

Nos fruits sont cultivés sans pesticides, cueillis à la main à pleine maturité, lavés et déshydratés à basse température, pour préserver au mieux les qualités de chaque variété, sans additif ni conservateur. Ils se consomment à toute heure : pour agrémenter un petit déjeuner avec céréales et laitage, en apéritif, en salade, dans un dessert ou en en-cas après la séance de sport par exemple !

Ils se conservent plusieurs mois à l'abri de l'humidité.

- **cerises déshydratées** : 100% cerises dénoyautées sans pesticides  
Elles remplacent avantageusement les raisins secs venus de loin dans toutes vos préparations, en barquette de 50 gr
- **myrtilles déshydratées** : 100% myrtilles en conversion bio, en barquette de 50 gr
- **baies de Goji déshydratées** : 100 % baies de Goji, en conversion bio, en barquettes de 50 gr



A réserver, nous avons peu, privilégiant largement les baies fraîches pour leur apport vitaminique formidable.

- **Prunes en morceaux : Reine-Claude, mirabelle et quetsche** 100% fruit sans pesticides, sans additif, en barquette de 50 gr
- **Prunes domino** : 100% fruit sans pesticides, déshydratées entières avec noyaux façon pruneaux, sans additif

A chacun sa préférée, ces petites prunes sont de véritables gourmandises : la déshydratation concentre les sucres naturels... humm quel délice !

- **Pommes en lamelles** : 100 % pommes, sans pesticides et sans additif, en sachet kraft de 70 gr

Plus original et plus sain que les chips à l'apéritif, elles sont aussi un en-cas simple et sain à toute heure

- **Poires en lamelles** : 100% poire, sans pesticides et sans additif, en sachet kraft de 100 gr



La **betterave rouge** déshydratée en lamelles : Certifiée Bio, outre sa saveur authentique, elle ajoute une couleur chaleureuse à vos plateaux apéritifs. Elle se déguste nature et s'accorde à merveille avec un fromage de chèvre ou ail- et -fines herbes



**Le miel de la plantation** : produit naturellement, proposé en rayon : juste découpé sans chauffage ni centrifugation, ce miel brut et parfumé ravira vos papilles. La cire vierge peut être avalée (elle contient naturellement un peu de propolis), ou utilisée pour faire des bougies, des baumes ou autres !



**L'huile de calendula** : en flacon de 55 ml et 105 ml



Protecteur cutané, adoucissant et assouplissant, régénérant et cicatrisant, le macérât huileux de calendula est indiqué en cas d'irritation cutanée, de démangeaisons, dessèchement cutané, coups de soleil, dartre, crevasses, engelure, piqûre d'insecte, érythème, eczéma, psoriasis...

L'huile de calendula constitue une base de massage particulièrement adaptée pour les enfants dès leur plus jeune âge et les personnes aux peaux sensibles, et s'accommode bien avec les huiles essentielles.



**NB : Son usage par voie orale est déconseillé.**

**L'huile de pâquerette** : en flacon de 55ml et 105 ml

Nos macérâts huileux sont préparés sur une base d'huile de cameline, certifiée agriculture biologique, et locale, et des fleurs de calendula ou des pâquerettes de notre plantation, certifiées agriculture biologique. Il ne contient aucun additif ni conservateur ; il **se conserve à l'abri de la lumière et de la chaleur.**

Au plaisir de vous servir ...

Contactez-nous :

Valérie Leroy - **GOJI de Picardie** Tél : 06.66.66.87.00 [gojidepicardie@gmail.com](mailto:gojidepicardie@gmail.com)

**15 bis rue du 8 mai 1945 à Ravenel (60130)**

**NB : La plantation est cultivée manuellement, en fonction de la saison, et de la météo, les quantités produites sont variables. Merci de nous contacter pour connaître les disponibilités.**