



Fonctionnement

Nous fournissons une à deux fois par semaine Rungis.

Nous travaillons principalement avec des grossistes, restaurateurs et traiteurs.

Nos produits sont récoltés à la main et conditionner soigneusement. Tous les moyens sont mis en œuvre pour vous proposer des produits de qualité.

Le volume des produits disponibles dépend de la saison et du climat.

Pour toute demande, concernant notre fonctionnement et nos produits disponibles en temps réel, veuillez nous contacter.

Nos engagements:

-Notre main d'œuvre est qualifiée et expérimentée dans le domaine, assurant une excellente réactivité face à la demande

-Nous mettons tous les moyens techniques et matériels pour améliorer en continu notre production

-Nous sommes disponibles et à votre écoute pour vous proposer nos meilleurs produits du moment et répondre à votre demande.

-Afin de répondre à vos attentes, il est possible de diversifier et d'adapter notre offre, dans la limite du possible



CONTACT

SCEA VIRGINIA CORN



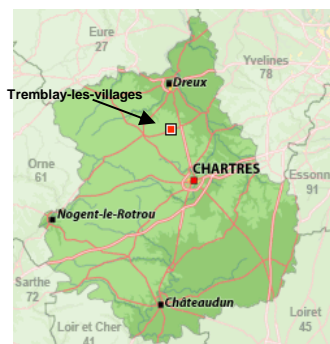
Virginie Bouchard

Tél.: 02.37.65.28.01

**Adresse: 2 place de l'église
28170 Tremblay les Villages**

Fax.: 02.37.65.30.67

**E-mail: virginia.corn@gmail.com
Site internet: www.virginia-corn.fr**



Virginia Corn

Production maraîchère française



Depuis plus de 50 ans, l'entreprise familiale Virginia Corn, est implantée en Eure-et-Loir, à 1h de Paris, se différenciant par sa large gamme de produits de niches, à savoir les fleurs comestibles et les salades fines. Elle produit également des fruits et légumes sur ses 20 ha dédiés au maraichage.



Flours comestibles

Nos fleurs:

- Bourrache
- Bégonia
- Capucine
- Souci
- Pensée
- Viola
- Primevère
- Œillet

Nous produisons près d'une centaine d'espèces de fleurs comestibles différentes, répondant à toutes les attentes des cuisiniers sur le plan esthétique et gustatif

Les fleurs créent un réel engouement auprès des consommateurs, car c'est une façon originale de déguster un plat.

Les fleurs proposent une diversité de saveur gourmande et une grande palette de couleurs, intéressante pour décorer ou aromatiser un plat.

Nous cultivons toutes nos fleurs sous serre, tunnel ou en plein champs afin de vous proposer des fleurs tout au long de l'année. Les fleurs sont cueillies à la main et placées délicatement dans des barquettes

- Fleur de ciboulette
- Fleur de courgette
- Lavande
- Tagète
- Sauge
- Muflier
- Rose
- Fleur de concombre
- Fleur de tabac
- Fleur d'ail
- Thym
- Hysope
- Agastache
- Cosmos
- Chrysanthème
- Pois de senteur
- Pourpier
- Impatiens
- Pâquerette

Et plein d'autres



Salades fines

Nos salades:

- Pousses de betterave
- Pousses d'épinard
- Roquette sauvage
- Mizuna
- Moutarde
- Ortie
- Red chard
- Pourpier
- Corne de cerf
- Cordifole
- Ficoïde glaciale
- Tetragone
- Mesclum
- Cresson alénois

Nous proposons un grand choix de salades fines, cultivées sous serre, tunnel ou en plein champ assurant une production tout au long de l'année.

Nous avons la particularité de proposer des produits peu commun, et attractifs sur le plan gustatif pour les cuisiniers et les consommateurs.

Nous les conditionnons généralement dans des plateaux en bois d'un kilo.



Fruits/Légumes

Nos produits:

Nous cultivons dans les meilleures conditions possibles nos fruits et légumes, assurant qualité et fraîcheur.

Tous nos produits sont cultivés en plein-champ, seuls les concombres mexicains sont cultivés sous tunnel.

Selon nos produits, nous les conditionnons dans des barquettes ou dans des plateaux en bois.

- Concombres mexicains
- Courges butternut
- Courgettes
- Cassis
- Potimarrons
- Pommes
- Mûres
- Maïs doux
- Framboises
- Groseilles à maquereau
- Groseilles
- Kale