AVOCAT BACON (1,5 KG) À MURIR



Nos premiers avocats pleins champs cultivés en dry farming chez nous.

L'avocat Bacon est un fruit de belle taille (250 à 350g) à peau fine, extrêmement beurré, avec un excellent goût d'avocat.

L’avocat est un fruit qui ne mûrit pas sur l’arbre.

Pour le faire murir, prenez un panier en osier (dans l’idéal), placez vos avocats a l’intérieur et couvrez avec un torchon de cuisine.

Placez a température ambiante.

Au bout de 8/10 jours il sera à point.

Ne pas mettre au réfrigérateur.