

FR



AVEC LES PLANTES POTAGÈRES PICK-&-JOY® faites rentrer sous votre toit votre récolte personnelle

Avec les plantes potagères Pick-&-Joy®, vous introduisez chez vous votre propre récolte et vous profitez d'une authentique fraîcheur. C'est dans cet esprit que la première tomate à cueillir a été créée en 2005 et qu'elle s'est transformée en un concept comestible unique, comprenant pas moins de 25 belles et saines variétés, connues sous le nom de Pick-&-Joy®.

Immédiatement après les avoir achetées, récoltez et dégustez vous-même des légumes sains et délicieux. C'est ce que propose Pick-&-Joy®, en plus de créer pour le consommateur un environnement inspirant à la maison et au jardin. Il fait entrer dans la cuisine goût, plaisir et

convivialité, et crée l'ambiance au balcon, à la terrasse ou au jardin.

Grâce au développement de produits et à son propre programme de reproduction, Vreugdenhil Young Plants améliore constamment la qualité de ses produits et élargit son assortiment. Nous continuons ainsi à surprendre constamment les consommateurs.

**Découvrez la vaste gamme de légumes comestibles à récolter.
Récoltez et savourez!**

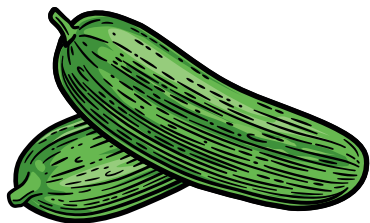


- À l'intérieur
- Nutrition des plantes
- À l'extérieur
- Au soleil
- Recycler
- À l'abri du vent
- Rempoter
- Arrosage
- Coupe
- Mi-ombre / mi-soleil
- Comestible
- Température (30° / 12°)
- Hauteur de la plante

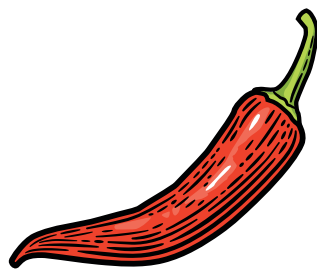
Pour plus de conseils d'entretien, visitez: WWW.PICKANDJOY.COM

POURQUOI PICK-&JOY®?

- ☀ Programme interne de l'élevage.
- ☀ Récolte directe de vos propres légumes.
- ☀ La plus longue disponibilité sur le marché (de mars à août).
- ☀ À l'intérieur et à l'extérieur: cuisine, terrasse, balcon ou jardin.
- ☀ Le plus grand assortiment de légumes à cueillir sur le marché: jusqu'à 25 articles.



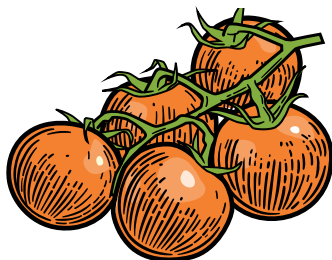
AMUSANT



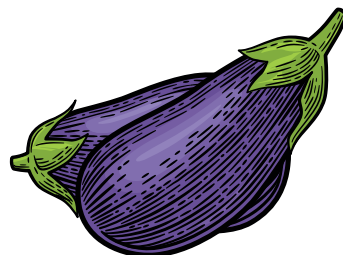
RICHE EN GOÛT



RÉCOLTE DIRCTE



SOUCIEUX DE L'ENVIRONNEMENT



SAIN





14 CM



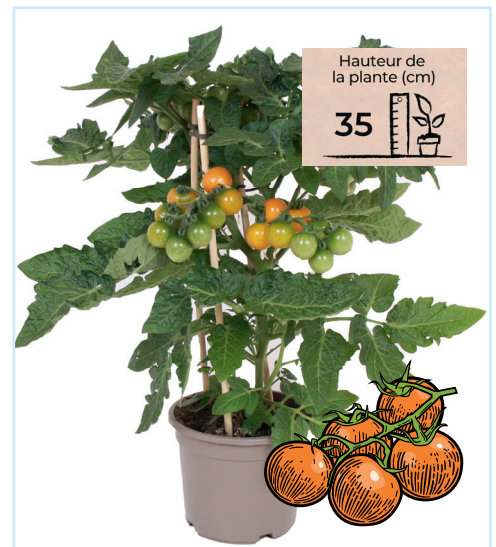
CHERRY TOMATO RED

- Le Pick-a-Tom® original
- Article le plus vendu
- Crée une atmosphère agréable à l'intérieur et à l'extérieur.



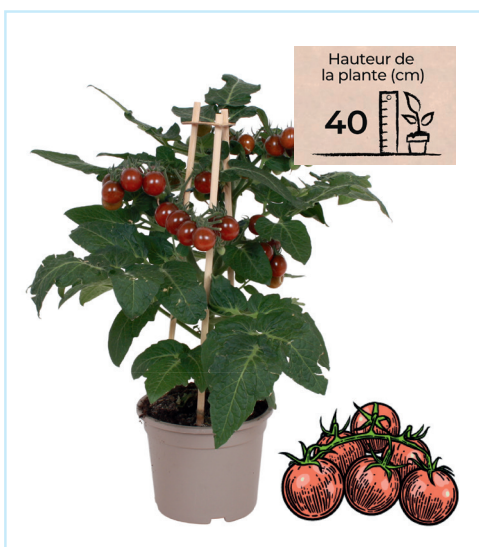
CHERRY TOMATO YELLOW

- Aspect unique grâce au fruit jaune
- Idéal pour combiner



CHERRY TOMATO ORANGE

- Beau port de la plante
- Aspect gai
- Savoureux et ferme



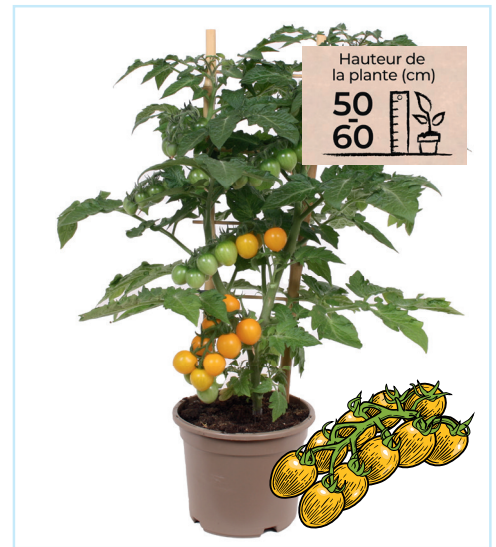
CHERRY TOMATO BROWN

- Une couleur fruitée surprenante
- Délicieusement sucré et frais
- Nombre élevé de tomates par plante



CANDYTOM RED

- Saveur très douce
- Indeterminé
- Belle structure de la vigne
- Livré avec un support en bambou



CANDYTOM YELLOW

- Indéterminé
- Aspect unique dû à la couleur jaune du fruit
- Livré avec un support en bambou



14 CM



PLUM TOMATO RED

- Première tomate prune du programme
- Saveur douce avec un mordant ferme
- Crée une atmosphère agréable à l'intérieur comme à l'extérieur.



SNACK PEPPER RED (POIVRE)

- Beaux fruits brillants
- Rendement élevé de poivrons
- Parfait pour la farce



SNACK PEPPER YELLOW (POIVRE)

- Beau port de la plante
- Poivrons jaunes frais à grignoter
- Rendement élevé des fruits



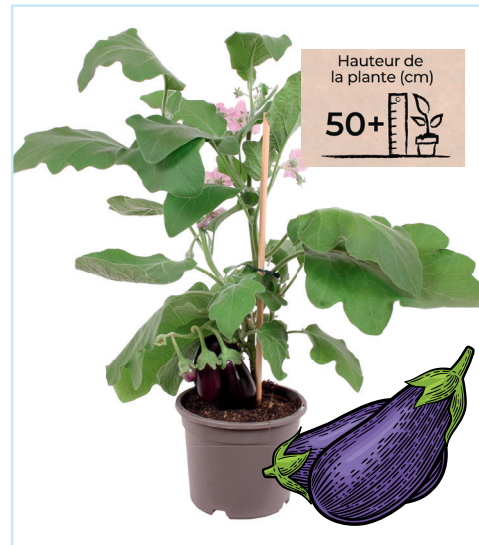
SNACK PEPPER ORANGE (POIVRE)

- Poivron snack très doux
- Plante vigoureuse
- Délicieux à manger



RED PEPPER (POIVRE)

- De beaux gros fruits
- Riche en vitamine C
- Convient parfaitement aux salades ou à la farce.



AUBERGINE

- Plante à haute valeur décorative
- Belles fleurs lilas et fruits d'un violet profond
- Excellent sur le grill



14 CM



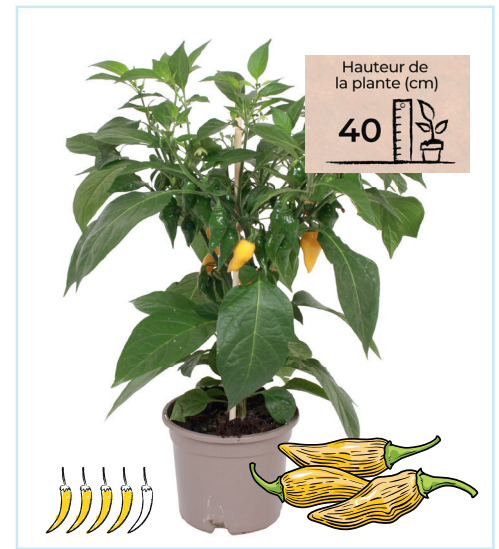
MILD CHILI RED (PIMENT)

- Magnifique processus de maturation
- Plante extraordinaire en raison de ses gros fruits et de ses couleurs surprenantes



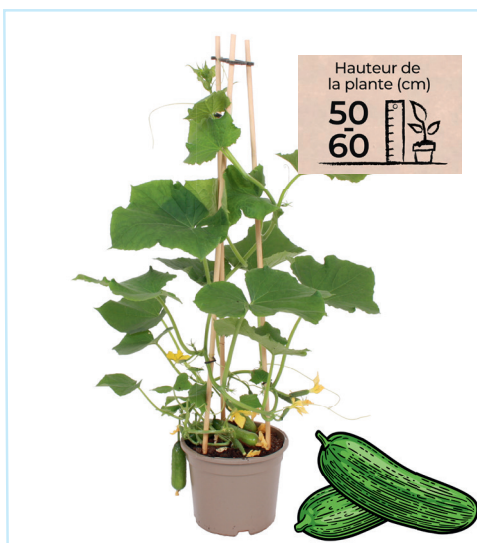
HOT CHILI RED (PIMENT)

- Saveur épicée
- Rendement très élevé
- Une attraction dans la cuisine



HOT CHILI YELLOW (PIMENT)

- Un régal pour les yeux
- Saveur très épicée
- Rendement très élevé



SNACK CUCUMBER

- Rendement élevé
- Vigoureux
- Convient à l'extérieur, en pot ou en serre



STRAWBERRY DELIZZ

- Récolte tout au long de l'été
- Très sucré
- Rendement élevé des fruits



GREEK BASIL

- Variété compacte, à feuilles fines
- A tailler régulièrement
- Très appétissant et parfumé



19 CM



AUBERGINE

- Plante à haute valeur décorative
- Belles fleurs lilas et fruits violet foncé
- Idéal pour le grill



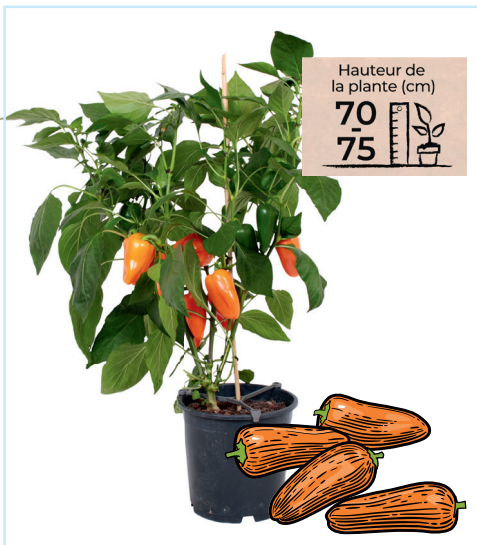
COCKTAIL TOMATO RED

- Rendement élevé
- Convient pour le potager ou les grands pots
- Des tomates savoureuses



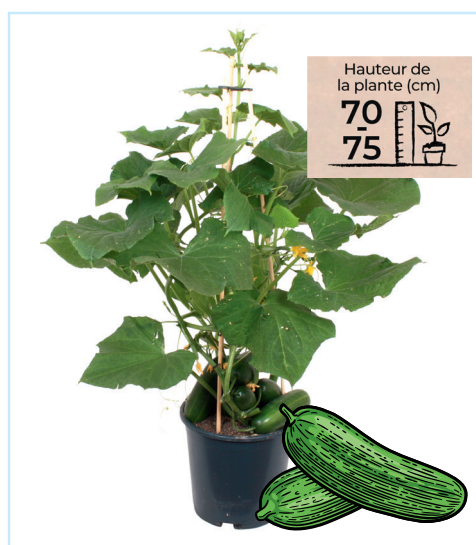
HOT CHILI RED (PIMENT)

- Saveur épicée
- Belle structure de la plante
- Une attraction pour le patio



SNACK PEPPER ORANGE (POIVRE)

- Poivron snack très doux
- Plante vigoureuse
- Délicieux à manger



SNACK CUCUMBER

- Rendement élevé
- Vigoureux
- Convient pour le potager au grand pot





12 CM



CHERRY TOMATO RED

- Une tomate compacte
- Un décorateur très approprié dans la fenêtre de la cuisine



HOT CHILI RED (PIMENT)

- Saveur épicée
- Rendement élevé en fruits
- Idéal pour la fenêtre de la cuisine



SNACK PEPPER RED (POIVRE)

- Beaux fruits brillants
- Rendement élevé de poivrons
- Idéal pour la fenêtre de la cuisine

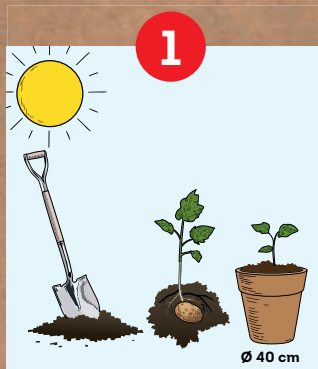


13 CM

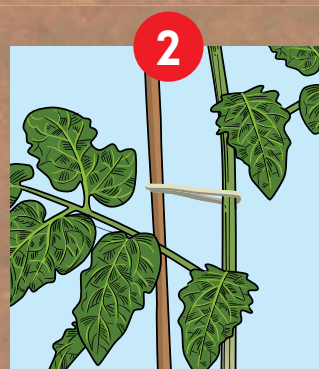


POTATOM

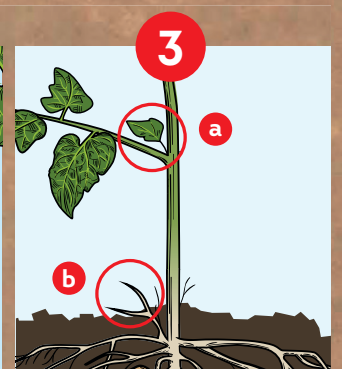
- Tomates et pommes de terre dans une seule plante
- Cultivez-la vous-même dans un jardin potager, une petite serre ou un grand pot
- Rendement double



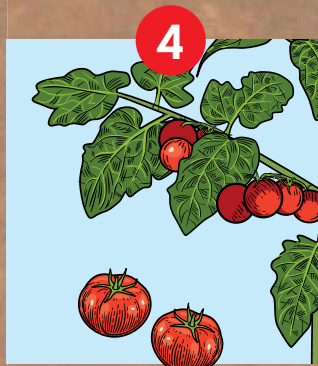
Planter



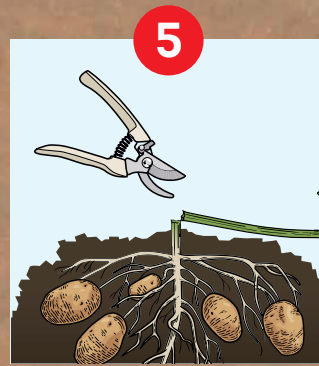
Soutenir



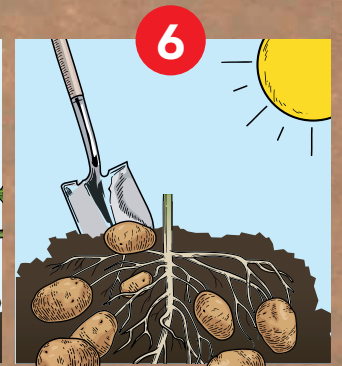
Oter les rejets



Récolte



Coupez vers le mois d'octobre



Récolter 15 jours après

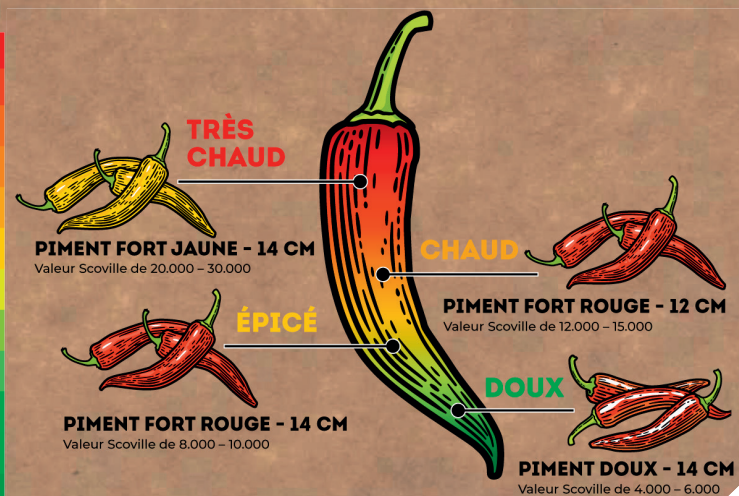


L'ÉCHELLE DE SCOVILLE

L'échelle de Scoville, mise au point par Wilbur Scovill en 1912, mesure la force des piments et des sauces épicées. À l'origine, cela se faisait par le biais de tests gustatifs visant à déterminer jusqu'à quel point il

fallait diluer un piment moulu avant qu'il ne soit perçu comme étant fort. Plus cette valeur est élevée, plus le piment est fort. La valeur des piments Pick-&Joy® est comprise entre 4000 et 30000.

885.000-2.100.000	Capsaïcine pure
350.000-855.000	Spray au poivre
100.000-350.000	Madame Jeannette
50.000-100.000	
30.000-50.000	
20.000-30.000	Pick-&Joy® Piment fort jaune 14cm
15.000-30.000	
12.000 - 15.000	Pick-&Joy® Piment fort rouge 12cm
6.000-12.000	Sauce tabasco Pick-&Joy® Piment fort rouge 14cm
2.500 - 6000	Pick-&Joy® Piment doux 14cm
1000-2500	Piment espagnol
100-1000	
0-100	Poivron



PICK- & JOY®

HOT CHILI RED

LOWLANDER
BOTANICALS
GINGER & LIME LEAN

LA PETITE TOMATE À CUEILLIR ORIGINALE

COMMENÇONS PAR LE COMMENCEMENT

Le programme Pick-&-Joy® remonte à 2005 et à la première tomate à cueillir qui a jeté les bases de l'assortiment actuel. Nous ne cessons d'enrichir notre assortiment, mais aussi d'améliorer nos produits grâce à notre propre programme de sélection. Ainsi, notre tomate à cueillir originale est devenue notre robuste Cherry Tomato Red. Celle-ci apporte une magnifique touche colorée à l'intérieur comme à l'extérieur.

L'AMÉLIORATION DE NOTRE ASSORTIMENT

Vreugdenhil Young Plants s'est développé pour devenir l'obteneur le plus innovant dans le domaine des plantes légumières. Les semences des plantes Pick-&-Joy® proviennent de notre propre sélection. Chaque jour, nous travaillons dans notre propre serre de sélection au développement de nos produits afin d'améliorer le goût, la résistance, la valeur ornementale, la culture et la durabilité de nos variétés. Nous assurons ainsi notre propre croissance.

VREUGDENHIL BREEDING & SEEDS

Au niveau international, nous produisons et distribuons des semences pour des variétés de légumes provenant de notre propre sélection sous le nom de Vreugdenhil Breeding & Seeds. Les semences de ces variétés sont livrées à des entreprises horticoles professionnelles dans le monde entier, ce qui leur permet de produire des plants de légumes de grande qualité.



VISITEZ NOTRE SITE WEB!



WWW.PICKANDJOY.COM

Visitez notre site Web et découvrez tout sur Pick-&-Joy®. Nous expliquons les caractéristiques de chaque plante, comme la couleur, le goût, la hauteur de la plante ainsi que la valeur sur l'échelle de Brix et de Scoville. Aucune variante de notre assortiment n'est identique à une autre. Les soins à apporter ne sont pas non plus oubliés, avec quelques conseils pratiques. Découvrez où la plante se plaira le plus et quels soins elle nécessite. Saviez-vous par exemple qu'une plante Pick-&-Joy® a besoin d'être arrosée 2 à 4 fois par semaine ?

Les fruits sont délicieux à cuisiner. Sur notre site Web, vous trouverez de délicieuses recettes avec comme cerise sur le gâteau l'utilisation de votre propre récolte. Découvrez ci-dessous la recette de l'huile pimentée avec les piments rouges et jaunes Hot Chili Red et Hot Chili Yellow.

HUILE PIMENTÉE

INGRÉDIENTS

- ☀ 20 piments Pick-&-Joy Hot Chili Yellow
- ☀ 12 piments Pick-&-Joy Hot Chili Red séchés
- ☀ 2 c. à soupe de flocons de piments
- ☀ 6 gousses d'ail violet, non pelées
- ☀ 750 ml d'huile d'olive

PRÉPARATION

Mettez les piments jaunes et rouges ainsi que les flocons de piment dans une casserole. Coupez les gousses d'ail non pelées en deux et ajoutez-les aux piments. Ajoutez ensuite l'huile d'olive et chauffez le tout pendant environ 5 minutes. Passez l'huile au tamis pour récupérer les piments, les flocons de piment et l'ail que vous mettez dans une bouteille. Ajoutez-y ensuite l'huile chaude et laissez reposer au minimum une nuit.

Profitez de votre propre huile pimentée !



DURABILITÉ

Vreugdenhil Young Plants aspire à une sécurité alimentaire totale et est heureux de contribuer à un cadre de vie sain et respectueux de l'environnement.

COMMENT Y PARVENIR?

- ☀️ Obtention des certifications des certifications comme Global Gap, GRASP, MPS-A en MPS-SQ.
- ☀️ Utilisation des matériaux durables et recyclables.
- ☀️ Exploitation maximale de la biologie.
- ☀️ Utilisation de l'énergie géothermique et la production combinée de chaleur et d'électricité (PCCE).
- ☀️ Purification et réutilisation de l'eau et les éléments nutritifs.
- ☀️ Engagement responsable et sociale pour responsable et sociale pour nos collaborateurs et notre environnement.



MPS-A MPS-SQ
MPS-Gap

Global Gap
GGN 4052852595476



CANDYTOM

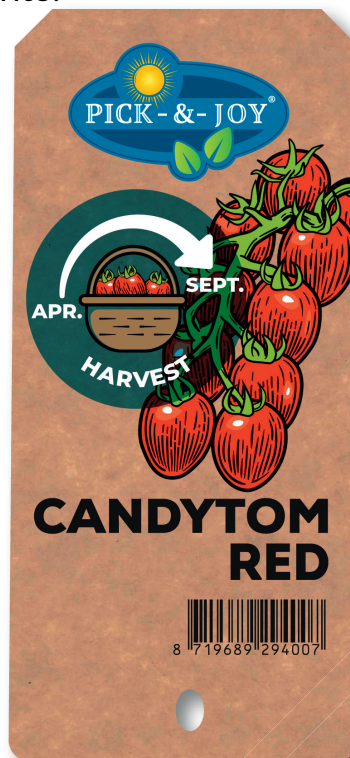
Le plant de tomates Pick-&-Joy® Candytom est le plant le plus original du programme Pick-&-Joy®. Il s'agit d'un plant de tomates qui pousse continuellement et qui produit de belles et longues grappes de petites tomates. Sa croissance continue offre différents avantages:

- ☀ Des tomates tout au long de l'été;
- ☀ À l'achat directement 4 à 5 grappes;
- ☀ Il peut mesurer jusqu'à 90 cm de haut.

Le Candytom est un peu plus haut que les autres plants de tomates de l'assortiment, mesurant environ 50 cm de haut. Le plant se plaira par conséquent tout à fait à l'extérieur en pot, dans le potager ou dans une serre. Pour plus de solidité, le plant est cultivé sur un petit treillis en bambou.

Goût et utilisation

Les petites tomates ont un goût particulièrement sucré, affichant même une valeur de 9 à 11 sur l'échelle de Brix. Leur goût sucré en fait des tomates parfaites pour les salades ou à manger sur le pouce. Les enfants adorent aussi ces petites tomates pour leur goût sucré. Quel plaisir de cultiver le Candytom avec vos enfants et de les voir se régaler avec les petites tomates ! C'est amusant, délicieux, instructif et en plus, excellent pour la santé!



POSSIBILITÉS DE PRÉSENTATION





Noord-Lierweg 35a
2678 NA De Lier

Tel. +31 0174 267 700

sales@vreugdenhilyoungplants.com
www.vreugdenhilyoungplants.com



WWW.PICKANDJOY.COM