

Inflorescences

GRAINES DE NORMANDIE

La
production

Cuisiner le
quinoa

Le quinoa
Normand

Faire son
marché

Camille VASSET
06.46.38.95.75





La production

1,5 ha

Gonneville la Mallet

Semis

Conduite

Récolte



Semis

15/04/2021





Conduite raisonnée

zéro phytos

désherbage mécanique
& manuel



La récolte

27/08/2021

Moissoneuse batteuse



Le quinoa Normand

Pseudo céréale

Riche en protéines & en fibres

Ne contient pas de gluten

Micronutriments: manganèse,
fer, phosphore, magnésium,
zinc, vitamine B2



Cuisiner le quinoa

Une céréale qui se décline sous toutes ses formes:

En salade, en accompagnement, en risotto, en "couscous", en gratin

Cuisson:

Comme le riz

Rincez une fois le quinoa avant de le cuire dans 2 volumes d'eau pour 1 volume de quinoa

Comptez 45g / enfant

