

# Les Festifs Apéros

## Comment les reconnaître ?

- Une couleur uniformément blanche
- Une peau lisse
- Une silhouette arrondie et uniforme.  
En bref, des caractéristiques similaires au champignon de Paris mais en version réduite !

## Quels bienfaits nutritionnels ?

- Pauvre en calories
- Riche en minéraux, vitamines, oligo-éléments et antioxydants
- Possède du glycogène



## Comment les préparer ?

S'ils se consomment aussi bien crus que cuits, c'est à l'apéritif que les minis se surpassent. Marinés, en brochettes accompagnés de légumes croquants, trempés dans une salsa ou un dip, ils deviennent irrésistibles.

## Le champignon, roi de la fête !

Les champignons de Paris « minis » seront parfaits pour agrémenter vos salades ou vos apéritifs !



### Conditionnement

Barquettes de 125 g  
Colis de 12 barquettes



### Origine

France



### Variété

Cultivée



### Saisonnalité

Toute l'année