

Les Authentiques Émincés Bruns

Comment les reconnaître ?

- Un chapeau charnu de couleur brun velouté
- Des lamelles rosées
- Une coupe nette et franche

Quels bienfaits nutritionnels ?

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



Comment les préparer ?

Leur format prêt à l'emploi en font l'allié des cuisiniers pressés. On les reconnaît par leur couleur d'une blancheur naturelle, rosés à cœur, leur goût rond et raffiné et leur texture croquante. Poêlés, grillés, sur une pizza, en risotto, en salades, en sauces ou en bouillon... leur créativité est sans limite !

100% local

Les champignons de Paris prêts à l'emploi ! Un format dans la tendance du « prêt à consommer » pour plus de praticité. Tranchés et mis sous film à la commande pour une fraîcheur optimale.



Conditionnement

Barquettes de 200 g
Colis de 8 barquettes
ou en vrac en colis de 2,5 kg



Origine

France



Variété

Cultivée



Saisonnalité

Toute l'année