

Les Authentiques Portobellos

Comment les reconnaître ?

- Une grande taille
- Un chapeau velouté de couleur marron clair
- Une texture ferme, charnue et croquante

Quels bienfaits nutritionnels ?

- Très peu calorique et très nutritif
- Riche en protéines, minéraux et vitamines
- Renforce les fonctions immunitaires, stimule le métabolisme



Comment les préparer ?

Originaux et spectaculaires, les Portobellos sont les chouchous des cuisiniers dans la tendance healthy food : marinés et braisés, ils peuvent être dégustés comme un steak. Grillés, ils peuvent remplacer un pain à burger. Emincés en fines lamelles et assaisonnés, ils vous étonneront en carpaccio.



100% local

Longtemps associés à l'été, les Portobellos s'invitent désormais aux tables toute l'année ! Leur forme charnue et leur chair ferme au goût prononcé en font un substitut idéal à la viande.



Conditionnement

Barquettes de 2 unités



Origine

France



Variété

Cultivée



Saisonnalité

Toute l'année