

Les Bio Blancs

Comment les reconnaître ?

- Une couleur uniformément blanche et nacréée
- Une peau lisse et soyeuse
- Un chapeau rond aux formes généreuses, attaché à un pied trapu et ferme

Quels bienfaits nutritionnels ?

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



Comment les préparer ?

Avec une chair ferme et goûteuse aux saveurs rondes et raffinées, ils savent se faire apprécier aussi bien crus que cuits.

Très peu caloriques et très nutritifs, ils sont faciles à cuisiner et peuvent s'utiliser dans tous types de préparations.

Du bio 100% local

La gourmandise responsable, vous connaissez ?

Notre gamme bio, élevée à Olette dans le Sud de la France, est garantie sans pesticides et cultivée dans du terreau 100% naturel. Des champignons qui font honneur à leur terroir !



Conditionnement

Barquettes de 200 g
Colis de 6 barquettes
ou en vrac en colis de 2 kg



Origine

France



Variété

Bio



Saisonnalité

Toute l'année