

# Les Forestiers

## Cèpes

### Comment les reconnaître ?

- Une couleur brun noisette à roux ambré
- Une jolie forme de bouchon de champagne
- Robuste et trapu

### Quels bienfaits nutritionnels ?

- Pauvre en calories
- Riche en protéines et en vitamines
- Riche en fibres



### Comment les préparer ?

Leur chair est ferme et généreuse. Ils dégagent des saveurs délicates de bois et de noisettes. Leur goût légèrement sucré en fait un des champignons les plus prisés par les consommateurs. Véritables surdoués des fourneaux, ils s'accommodent natures simplement poêlés, en sauces, en accompagnement ou en préparations. Viandes blanches, rouges, gibiers, poissons, œufs, ou juste avec du persil. Ils aiment la cuisson douce. Leur polyvalence est sans limites.

### Balade forestière

Les rois des forêts s'invitent à votre table ! Evocant des souvenirs de repas de fête, ils possèdent un fort capital sympathie et appellent à la gourmandise.



#### Conditionnement

Barquettes de 250 g  
Colis de 8 barquettes  
ou en vrac en colis  
de 1 kg ou 3 kg



#### Origine

France / Import



#### Variété

Sylvestre



#### Saisonnalité

Août à novembre