

Les Forestiers Morilles

Comment les reconnaître ?

- Un chapeau alvéolé de dentelles
- Une légère odeur fruitée

Quels bienfaits nutritionnels ?

- Riche en vitamines C et B9
- Riche en minéraux



Comment les préparer ?

Les morilles se consomment bien cuites. Elles accompagnent les viandes d'exception ou permettent de relever des sauces.

Balade forestière

Un plaisir printanier exclusif... Ce sont des champignons prestigieux très rares et prisés des gourmets. Leur chair exhale une légère odeur fruitée et un goût unique.



Conditionnement

Barquettes de 100 g ou 250 g
ou en vrac en colis de 1 kg ou 3 kg



Origine

France / Import



Variété

Sylvestre



Saisonnalité

Mars à juin