

# Les Authentiques Blancs

## Comment les reconnaître ?

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

## Quels bienfaits nutritionnels ?

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



## Comment les préparer ?

Un indispensable de la cuisine française ! Avec leur goût caractéristique, ils s'utilisent aussi bien crus que cuits : natures, assaisonnés, en sauces, tout seul ou bien accompagné... les solutions sont infinies !



## 100% local

Les champignons de Paris sont cultivés au cœur des Pyrénées-Orientales et labellisés Sud de France ! Soigneusement cueillis à la main, cultivés sans pesticides et non lavés. Chez Maison Vialade nous mettons tout en œuvre pour conserver leur couleur naturelle et leur fermeté.



## Conditionnement

Barquettes de 500 g, 200 g  
Colis de 8 barquettes  
ou en vrac en colis de 3 kg



## Origine

France



## Variété

Cultivée



## Saisonnalité

Toute l'année