

Les Authentiques Bruns

Comment les reconnaître ?

- Un chapeau charnu de couleur brun velouté
- Des lames fines et serrées
- Un pied trapu et ferme, qui s'épaissit vers la base

Quels bienfaits nutritionnels ?

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



Comment les préparer ?

Les champignons bruns se distinguent par une saveur boisée plus prononcée et une chair plus ferme qui leur permettent une très bonne tenue à la cuisson. Ils sauront accompagner vos plats préférés !



100% local

Les champignons de Paris 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 250 g
Colis de 6 barquettes
ou en vrac en colis de 3 kg



Origine

France



Variété

Cultivée



Saisonnalité

Toute l'année