

Les Festifs Spécial Plancha

Comment les reconnaître ?

Une sélection spécial plancha, composée de :

- Champignons de Paris Blanc et Brun
- Pleurotes
- Shiitakés
- Girolles
- Des champignons tranchés à la commande pour plus de fraîcheur

Quels bienfaits nutritionnels ?

- Très riches en protéines
- Riche en vitamines
- Propriétés antioxydantes



Comment les préparer ?

Format prêt à l'emploi, parfait pour les grillades improvisées. Champignons à saisir sur une plancha ou une poêle bien chaude. Ce mélange sain et savoureux accompagne à merveille viandes et légumes grillés.

La nouveauté de l'été !

Un mariage insolite : le Spécial Plancha c'est un mélange de champignons émincés extraits de différentes gammes, essentiellement les Authentiques et les Forestiers. Une alliance de goûts et de saveurs unique pour donner aux barbecues d'été un caractère encore plus inoubliable ! Cette gamme éphémère sur la période estivale apportera de la fraîcheur et des couleurs à vos rayons !



Conditionnement

Barquette 300g
Colis de 6 barquettes



Origine

Import



Variété

Mélange



Saisonnalité

Période estivale