

Les Forestiers

Chanterelles jaunes

Comment les reconnaître ?

- Présence de plis et non de lames sous le chapeau
- Un chapeau qui forme un creux au centre au fur et à mesure que le temps passe
- Une agréable odeur fruitée d'abricot

Quels bienfaits nutritionnels ?

- Riche en fibre et en protéines
- Propriétés antioxydantes
- Regroupe les vitamines B, D, E et K



Comment les préparer ?

À la fois fermes et fondantes, les chanterelles jaunes se marient à merveille aux viandes blanches, aussi bien en accompagnement qu'en sauce. Elles sont également délicieuses en poêlée, revenues dans du beurre ou à la crème. Elles exhalent alors leur arôme délicat et leur parfum de sous-bois si particulier.

Balade forestière

De la même famille que les girolles, cette espèce est un très bon comestible à la saveur délicate, agréablement et puissamment fruitée, évoquant parfois la mirabelle.



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

Septembre à décembre