

Les Forestiers

Mousserons des Prés

Comment les reconnaître ?

- Une couleur beige marron
- Un petit champignon de moins de 2,5 cm de diamètre
- Une odeur de foin frais et un goût parfumé d'amande

Quels bienfaits nutritionnels ?

- Propriétés antioxydantes
- Riche en fibres
- Riche en vitamines B



Comment les préparer ?

Les mousserons sont très simples à cuisiner. Ils s'utilisent entiers sautés dans du beurre, en sauces ou en omelettes. A noter qu'ils se conservent très bien et peuvent se sécher et être utilisés comme une épice.

Balade forestière

Petits champignons très fins et délicats, ce sont des incontournables des plats d'automne. Ils dégagent des saveurs d'amandes et apportent une rondeur particulière aux recettes.



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

Avril à juin et septembre à novembre