

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 : naturels, 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