

Événement phare de la saison champignons sauvages

Compétence en Fraîcheur

Semaines

37-39

09.09.-28.09.

2024



Produits proposés

Chaque semaine (37, 38 et 39) une promotion! Selon les disponibilités. La semaine où les articles seront en promotion sera communiquée à l'avance.



Cèpes frais

049180 Cèpes 400 g
049187 Cèpes 1 kg
049189 Cèpes 3 kg



Chanterelles fraîches

049140 Chanterelles 400 g
049147 Chanterelles 1 kg
049149 Chanterelles 3 kg



Mélange de champignons frais

049197 Mélange de champignons 1 kg
049199 Mélange de champignons 3 kg

Nous nous réjouissons par avance de vos ventes et vous remercions!

La chanterelle

Description

La chanterelle est un champignon des forêts de feuillus et de conifères. Son chapeau, large de 3 à 10 cm, présente une forme irrégulière. Selon son lieu d'origine, la chanterelle est de couleur plus ou moins jaune orangé. Son pied est long de 3 à 8 cm. Sa chair jaunâtre dévoile tout d'abord une saveur douce, puis une agréable note poivrée. La chanterelle compte parmi les champignons comestibles les plus appréciés. Il est impossible de la cultiver.

Origine

Europe de l'Est (Bulgarie, Roumanie, Lituanie, Serbie, Pologne, Bosnie), Lettonie, Ukraine

Durée de conservation à partir de la livraison chez le client: 5 à 6 jours



Le cèpe

Description

Selon le type, l'âge et le lieu d'origine du cèpe, son chapeau peut être clair, rouge foncé, marron ou quasiment noir. Sa largeur peut atteindre entre 2 et 20 cm, voire plus dans de rares cas. Le cèpe révèle une délicate saveur de noisette. Son pied est toujours légèrement réticulé. Sous le chapeau, les tubes des cèpes jeunes présentent une couleur blanche ou jaune claire, tandis que ceux des plus vieux sont d'un vert parfois foncé. Plus les tubes sont verts, plus le goût est prononcé. Toutefois, les cèpes de couleur claire sont les plus appréciés. Il est impossible de cultiver les cèpes. C'est bien connu : les êtres humains ne sont pas les seuls amateurs de cèpes. Ces champignons peuvent donc être piqués par des vers. Soucieux de garantir le meilleur contrôle possible, nous proposons surtout des moitiés de cèpes frais. Les parties véreuses doivent être retirées.

Origine

Europe de l'Est (Bulgarie, Roumanie, Lituanie, Serbie)

Durée de conservation à partir de la livraison chez le client: 3 à 4 jours



Mélanges de champignons

Description

Les mélanges comprennent six variétés de champignons (1 kg quatre variétés, 3 kg six variétés), dont une sauvage et cinq de culture. La composition du mélange peut varier de semaine en semaine (exemple: chanterelles sauvages, pleurotes, pleurotes du panicaud, shiitakes, shimejis cultivés).

Origine

Europe de l'Est (Bulgarie, Roumanie, Lituanie, Serbie)

Durée de conservation à partir de la livraison chez le client: 4 à 5 jours



Chez le consommateur

- Conservez le mélange au frais (entre 2 et 4 °C).
- Veillez à maintenir une hygiène parfaite dans votre cuisine.
- Les champignons doivent toujours être bien cuits.
- Les plats à base de champignons bien conservés au frais peuvent être réchauffés dans les deux jours.

Préparation des champignons frais

- Dans l'idéal, ne les nettoyez pas à l'eau, mais à l'aide d'un couteau ou d'un pinceau.
- Les chanterelles peuvent être rincées dans l'essoreuse à salade.
- Retirez les parties véreuses des cèpes au couteau.
- Remettez immédiatement au frais les champignons non consommés.

