

# Les Forestiers

## Poêlée d'Automne

### Comment les reconnaître ?

- Des champignons fermes signe de fraîcheur
- Un odeur de sous-bois
- Une coloration pigmentée et vive

### Quels bienfaits nutritionnels ?

- Peu calorique
- Riche en protéine et en vitamines B, D, E, K
- Contient du sélénium aux propriétés antioxydantes



### Comment les préparer ?

Le mélange forestier émincé prêt à cuire, est une combinaison délicieuse et colorée de champignons de saison. Idéal en accompagnement d'une viande grillée ou d'un plat en sauce.  
Poêlé avec un filet d'huile, des herbes aromatiques et une gousse d'ail : pour une explosion de saveurs d'automne !

### Balade forestière

Un mélange savoureux de champignons forestiers composé de girolles, de trompettes de la mort et de pieds de mouton. Un produit chaleureux et coloré pour un repas réconfortant après une ballade en forêt. C'est le produit phare de l'automne !



#### Conditionnement

Barquettes de 200 g  
Colis de 6 barquettes



#### Origine

France/ Import



#### Variété

Sylvestre



#### Saisonnalité

Août à novembre