

Les Forestiers Girolles

Comment les reconnaître ?

- Une couleur jaune orangée
- Une forme en entonnoir
- Un doux parfum de mirabelle et d'abricot

Quels bienfaits nutritionnels ?

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



Comment les préparer ?

Avec leur chair blanche à crème, jaunissante vers l'extérieur, les girolles exhalent un parfum fruité de mirabelle ou d'abricot. Crues en carpaccio elles révèlent une saveur légèrement poivrée. Seules ou mélangées, elles accompagnent à merveille viandes maigres et poissons.

Balade forestière

Une jolie robe plissée qui fait de l'effet... Les girolles se reconnaissent par leur couleur jaune orangée et leur forme en entonnoir. Excellent comestibles, très appréciés des tables françaises pour leur chair très parfumée et délicieusement fruitée.



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

Juillet à mars