SÉLECTION HORECA

Champignons bio

cultivés à Gesves

Trois variétés de la ferme Là Cueille



Pleurote Perle noire

CHARNU ET INTENSE

Né d'un croisement de pleurotes européens et asiatiques, le Black Pearl a un chapeau sombre, une chair tendre et juteuse et un umami profond aux notes boisées et fumées.

En cuisine À saisir en gros morceaux. Il garde sa tenue à la cuisson.



Shiitaké

PARFUMÉ ET PUISSANT

Un classique de la cuisine asiatique. Sa chair ferme, son parfum boisé et son umami prononcé apportent de la profondeur aux plats. Il est aussi apprécié pour sa bonne conservation.

En cuisine À rôtir, à sauter ou à faire infuser dans un bouillon.



Eryngii

FERME ET FONDANT

Aussi appelé pleurote roi, il se distingue par son pied charnu, sa texture qui rappelle celle du cèpe et sa saveur délicate, aux notes de noisette et de beurre.

En cuisine À saisir en médaillons façon Saint-Jacques.

Visuels d'illustration

LE PRODUCTEUR

Là Cueille

À Gesves, deux psychologues développent un projet de ferme psychosociale en agroforesterie. Ils souhaitent accueillir des personnes à travers la nature et l'agriculture, tout en construisant une activité agricole viable. La culture de champignons est la première production du projet.

CONTACT SYMBIOSE

Commander

Contactez-nous pour connaître les disponibilités, les conditionnements, les tarifs et les modalités de livraison.

0470/ 38 19 34

info@symbiose.bio

symbiose.bio