



150 ans de saveurs

*Les Haricots Beurre sélection « Gueillis et rangés mains »
Cassegrain vous fait fondre de plaisir...*

Avec tout le savoir-faire qu'on lui reconnaît, Cassegrain met les haricots beurre à l'honneur. Fermes et croquants, ils révèlent rapidement un fondant irrésistible. A l'instar des mets les plus raffinés, ils offrent une variété de sensations et de saveurs depuis longtemps appréciées des gourmets.

Le secret de leur saveur est dans leur sélection



Pour Cassegrain, qui fait valoir depuis 150 ans son excellence en matière de légumes, les haricots beurre font l'objet d'un soin de tous les instants. Fraîchement cueillies, seules les gousses d'un jaune délicat sont retenues. C'est le gage d'une véritable douceur en goût appréciée des petits gastronomes comme des grands. Et la sélection ne s'arrête pas là : Cassegrain ne retient que les haricots dont la finesse garantit l'absence de fil.

Pour les fins gourmets, Cassegrain a conçu une recette de *Haricots Beurre à la Vénitienne*.

Chauds ou froids ... et toujours délicieux

Dès l'ouverture de la boîte, le savoir-faire Cassegrain apparaît. Les haricots beurre sont délicatement alignés et parfaitement calibrés. Rien d'étonnant quand on sait que Cassegrain exige une mise en boîte réalisée à la main. C'est cela respecter véritablement le légume. En bouche, ces haricots beurre sont fermes, juste ce qu'il faut, avant de révéler leur incomparable fondant. Des qualités qui les rendent aussi irrésistibles cuisinés à chaud ou proposés froids, en accompagnement d'un mets estival.

Informations pratiques

Poids net : 220g

PVC : 2.47 euros

DLC : 4 ans

*Visuels, recettes et produits disponibles
sur simple demande.*



Contact Presse : RP carrées

Perrine Dossin

Tél : 03 28 52 00 56

Mail : perrine.dossin@rp-carrees.com