



*150 ans de saveurs*

## *Les Salsifis cuisinés par Cassegrain*

*Qui d'autre pouvait sublimer un légume aussi délicat ?*

*Avec tout le savoir-faire qu'on lui reconnaît, Cassegrain remet aujourd'hui au goût du jour un savoureux légume d'autrefois : le salsifis. Un légume délicat, très recherché des gourmets pour sa chair douce et sucrée. Quand on sait que le salsifis se marie avantageusement avec la truffe ou le safran, on comprend mieux pourquoi Cassegrain l'a choisi — entre tous —, pour le sublimer. À redécouvrir sans attendre.*



Pour Cassegrain, qui fait valoir depuis 150 ans son excellence en matière de légumes, les salsifis exigent une attention toute particulière, de leur sélection à leur préparation. Il faut choisir les plus beaux — ceux dont la teinte blanc crème est irréprochable —, il faut ensuite calibrer chaque légume pour que le plaisir de la dégustation soit total.

Pour les fins gourmets, Cassegrain a élaboré deux recettes pour le moins originales : un *bracelet de salsifis au crabe* et des *salsifis au beurre blanc d'écrevisses*.

*Recettes disponibles sur simple demande.*

### *Un légume simple et authentique, qui ne manque pas de noblesse*

Les salsifis cuisinés par Cassegrain conservent, savoir-faire oblige, toutes leurs qualités nutritionnelles. Dès l'ouverture de la boîte, un arôme délicieux réveille les papilles. Une fois sous la dent, ces salsifis se révèlent fermes, juste ce qu'il faut, et tendres à cœur : chauds ou froids, ils pourront ennoblir les recettes les plus simples ou accompagner sans faillir les mets les plus sophistiqués.



#### **Informations pratiques**

Poids net égoutté: 265g

PVC : 2,20 euros

DLC : 3 ans

Visuels disponibles sur simple demande



**Contact Presse : RP carrées**

Perrine Dossin

Tél : 03 28 52 00 56

Mail : [perrine.dossin@rp-carrees.com](mailto:perrine.dossin@rp-carrees.com)