



*Après les lancements réussis des Légumes du Soleil et des Accords Sucrés-Salés
Cassegrain sort le grand jeu en signant un concept tout aussi original :
Les Champignons de Paris Cuisinés Cassegrain*

Cassegrain a imaginé une gamme de délicieux Champignons de Paris cuisinés à la crème ou en sauce légère et agrémentés d'ingrédients nobles et raffinés. Utilisés en ingrédient ou en accompagnement, les Champignons de Paris cuisinés Cassegrain surprendront les papilles !

La gamme se compose de 4 recettes :

Champignons de Paris cuisinés à la crème fraîche, Trompettes de la mort et éclats de Morilles

Un grand classique revisité façon Cassegrain, avec des champignons nobles et sauvages. Des notes subtiles de baies roses apportent une pointe de fraîcheur. Etonnants en base de blanquette de volaille ou utilisés dans une quiche maison. Poids net : 380g.



Champignons de Paris cuisinés à la tomate et mascarpone, Piment d'Espelette

Une recette onctueuse aux accents du sud, sublimée par une pointe de piment d'Espelette (Appellation d'Origine Protégée). Surprenants avec des tagliatelles fraîches, du parmesan et des pointes d'asperges vertes. Egalement délicieux avec une escalope de veau milanaise. Poids net : 380g.

Champignons de Paris cuisinés aux marrons, Bolets, Cèpes et persil

Les marrons entiers, délicatement confits dans une sauce légère rencontrent le goût intense des bolets et cèpes. Une alliance parfaite pour les champignons de Paris. Savoureux dans une omelette ou dans de petits flans maison. Accord parfait avec un magret de canard déglacé au vinaigre de cidre. Poids net : 350g.



Champignons de Paris cuisinés aux aubergines grillées, poivrons rouges

Une sauce légère où la douceur de l'aubergine grillée et comptée rencontre la saveur relevée du poivron rouge pour révéler le goût des champignons. Aussi savoureux dans un risotto provençal qu'en garniture de pizza agrémentée de parmesan et de Pancetta. Poids net : 350g.

Infos pratiques :

Lancement : septembre 2012
Prix de vente conseillé : 3,40€
Rayon Conserves de Légumes

Contact presse :

RP carrées - Anne Sophie JOLY
asophie.joly@rp-carrees.com
03 28 52 00 56