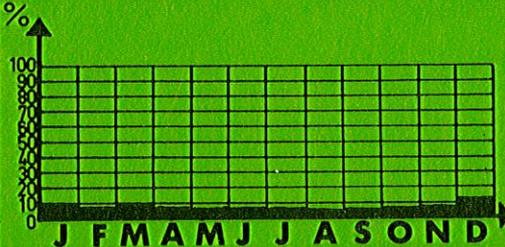




# CHAMPIGNON DE COUCHE

# 40

## QUAND M'ACHÈTE-T-ON ?



## CE QU'IL FAUT M'ÉVITER...



- MEURTRISSURES
- DESSÈCHEMENT
- MOÏSSURES
- BRUNISSEMENT

## MIEUX ME CONNAÎTRE...



### J'AIME BEAUCOUP

- OBSCURITÉ
- FRAÎCHEUR



### JE N'AIME PAS DU TOUT

- LUMIÈRE, CHALEUR
- ÉCARTS D'HUMIDITÉ
- VENTILATION
- MANIPULATIONS

## Comment s'occuper de moi pour mieux me préserver ?

### Le stockage à l'arrivage

- RAYON
- ENVELOPPER: FORTE DESHYDRATATION
- DURÉE : 1 JOUR MAXIMUM



### Les soins au rayon

- GARDER AU FRAIS
- COUVRIR, NE PAS ENTASSER
- NE PAS VAPORISER
- MANIPULER AVEC PRÉCAUTIONS



### Le rangement le soir

- CHAMBRE FROÏDE



## Comment me choisir pour mieux m'apprécier ?

### À l'œil

- BLANC OU BRUN (SELON RACE)
- FRAÎCHEUR



### Au toucher

- CHAPEAU FERME
- SOUDÉ AU PIÉD
- PAS DE MOÏSSURE AU PIÉD



### Comment me préparer ?

- CRU OU CUIT
- HORS D'ŒUVRE OU PLAT :
- À LA GRECQUE
- EN OMELETTE
- EN POTAGE





# CHAMPIGNON DE COUCHE

# 40

## COMMENT ÉTABLIR MON ÉTIQUETTE?

### Mentions obligatoires...

Produit:



catégorie:

Variété:



calibre:

ORIGINE:



TRAITÉ:

PRIX:



1kg

CATÉGORIE : PAS DE NORMALISATION

DEUX TYPES : LE TOUT-VENANT

LE GROS À FARCIR

• PRIX : VENTE EN PANIER

## COMMENT DISTINGUER MES VARIÉTÉS

Disponible en:

• TRÈS DÉLICAT APPRÉCIÉ  
À L'ÉTAT FRAIS :

BLANC

• PLUS RUSTIQUE, PLUS  
SOLIDE, BON GOÛT :

BLOND

• TRÈS BON GOÛT :

BRUN

J F M A M J J A S O N D

## ET POUR RÉPONDRE AUX QUESTIONS HABITUELLES...

• QUALITÉS DU CHAMPIGNON : - PEU CALORIQUE

- MAINTIEN L'ÉQUILIBRE SANGUIN

- VITAMINES : B<sup>1</sup>, B<sup>2</sup>, C<sup>2</sup>

• CONSEILS D'UTILISATION : - NE PAS PELE

- NE PAS LAISSER TREMPER

- LAVER À L'EAU VINAÏGRÉE