

## Champignons assaisonnés en pots - LELL Market

### Produit

Champignons assaisonnés en pots

### Référence

AlimentaireDistance - 41 kilomètres,  
AlimentaireQté - 300 grammes, AlimentaireVariété : -  
- pleurote, Assaisonnement - piment d'Espelete  
AlimentaireDistance - 41 kilomètres,  
AlimentaireQté - 250 grammes, AlimentaireVariété : -  
- Shii-také, Assaisonnement - piment d'Espelete

### Prix

AlimentaireDistance - 41 kilomètres,  
AlimentaireQté - 300 grammes, AlimentaireVariété : **8.80 EUR / ~~10.35 EUR~~**  
- pleurote, Assaisonnement - piment d'Espelete  
AlimentaireDistance - 41 kilomètres,  
AlimentaireQté - 250 grammes, AlimentaireVariété : **10.29 EUR / ~~12.10 EUR~~**  
- Shii-také, Assaisonnement - piment d'Espelete

### Image produit



### Résumé

Assaisonnés au piment d'Espelette

## Description

La pleurote est élevée pendant 10 semaines environ sur un support de paille broyée et pasteurisée. Elle est récoltée 3 fois dans l'année et pousse en grappe (ou rocher). Elle possède des propriétés anti-oxydantes; Elle est pauvre en calorie, est riche en fibre, en protéines, en vitamines B, D, E, K, en oligo-éléments et minéraux. Son goût est fin et subtil; Sa texture est dense et veloutée. Elle se mange cru ou cuite, nature en omelette, avec une viande blanche ou un poisson. Le Shii-také ou Lentin du chêne est élevé pendant 15 semaines environ sur un substrat de paille broyée avec des copeaux de bois pasteurisés. Il est récolté toute l'année mais en petite quantité du fait de sa durée d'élevage et pousse à l'unité. Il possède des pouvoirs anti-tumoral pour lutter en particulier contre les cancers de l'estomac, du pancréas et du côlon. Il possède également un effet antiviral et est riche en potassium, en fer ainsi qu'en vitamines B et D. Son goût est prononcé et sa texture charnue. Il se mange EXCLUSIVEMENT CUIT (INTERDIT CRU) en accompagnant des viandes rouges du gibier ou en sauce.

---