



quoi

UN AMOUR DE PLEUROTE PRODUIT DES CHAMPIGNONS NOBLES BIO

- Pleurotes du Panicaut (Eryngii), Pleurotes gris, Lion's Mane & Shiitake
SAVOUREUX ET DE QUALITÉ, SANS PROCEDES CHIMIQUES NI PESTICIDES, À BASE

D'UN SUBSTBAT 100% SUISSE ET ORGANIQUE

Nos champignons sont récoltés quotidiennement et sont distribués tous les jours en Romandie!

pourquoi

PAR AMOUR POUR NOTRE RÉGION, PAR AMOUR POUR NOS CLIENTS.

PAR AMOUR POUR NOTRE PLANÈTE.

Répondant à une demande en hausse pour des produits organiques, locaux et respectueux de l'environnement tout en valorisant le terroir, *Un amour de Pleurote* se positionne comme un choix qualitatif et de valeur à l'importation de champignons étrangers. Les substrats une fois récoltés sont remis dans la nature afin de réensemencer les sols. En cela, c'est une agriculture circulaire, orientée zéro déchets.

qui

UNE JOYEUSE EQUIPE D'EXPERTS

Passionnés, professionnels, rigoureux, disciplinés et polyvalents

Notre équipe se démarque par le soin apporté aux cultures, à la qualité des champignons récoltés et du service aux clients. Exigeants à tous les niveaux - de la production à la livraison - notre équipe sort de l'ordinaire par la passion et le cœur qui l'anime tout au long du processus!

Liens & Infos à télécharger : https://www.pleurote.ch/espace-presse/





un amour de Pleurote, des produits à forte valeur ajoutée

- ✓ Des champignons bio issus d'une production sans produits chimiques ni pesticides
- ✓ Un champignon bio de culture aux multiples vertus pour la santé
- ✓ Des produits savoureux et qualitatifs
- ✓ Un substrat 100% suisse & organique
- ✓ Des circuits courts
- ✓ Une économie circulaire
- ✓ Une distribution & des partenaires équitables assortiment (liste de prix séparée)

-	Champignons trais	p. 4
-	Champignons séchés	p. 5
-	Assortiment cuisinés & Pickles	p. 7
_	Champignons surgelés	p. 8



Walérie Oppliger Fondatrice & Responsable de projets

www.pleurote.ch val@pleurote.ch

+41 79 819 41 93

champignons frais



Grâce à des champignons cultivés sans pesticides ni produits chimiques, dans notre région et pour notre région, à base d'un substrat 100% Suisse et organique, les variétés - Eryngii & Shiitake ainsi que les Lion's Mane ou Pleurotes gris - ont été sélectionnées tout particulièrement pour leurs valeurs nutritives, leur saveur et leurs effets bénéfiques pour la santé!



pleurote du Panicaut (Eryngii)

Le pleurote Eryngii, connu sous le nom de pleurote du panicaut où King Oyster, est un champignon qui possède de merveilleux arômes doux. Gardant sa fermeté et beaucoup de mâche à la cuisson, c'est une délicatesse appréciée des connaisseurs. Il est un allié majeur du renforcement immunitaire.

shiitake

Le Shiitake est un champignon très parfumé, originaire d'Asie. Il se reconnaît à sa saveur épicée et son caractère, mais également car il stimule le système immunitaire. Très riche en fibres et en vitamines, il favorise la pleine santé.



pleurote gris

Le Pleurote Gris ou Pleurote en forme d'huitres est un champignon dont la texture est tendre et dont les parfums sont raffinés et subtils. Très sain, il est riche en protéines, en vitamines C et en minéraux, dont le potassium.

lion's mane

Le Lion's Mane est un champignon aux vertus magiques! Entre autres, son fort effet antioxydant, anti-inflammatoire et ses valeurs nutritives essentielles pour la santé par les multiples nutriments et minéraux qu'il contient! Sa délicatesse et sa texture moelleuse sont extraordinaires.



Se cuisinant aussi bien cuits, qu'étuvés, frits, grillés ou légèrement saisis, les champignons font partie d'une alimentation variée par définition!

champignons séchés



Valoriser des produits du terroir authentiques issus d'une production bio et locale, c'est ce que nous proposons avec nos magnifiques sachets de champignons séchés.

Déshydratés de manière à concentrer les arômes et les saveurs de ces champignons savoureux, ils se cuisinent comme un champignon frais une fois réhydratés!

Nous proposonsal as p



Informations produit

Durée de conservation : 12 mois

Poids: 30 gr.

Ingrédient : Pleurotes du Panicaut Bio Conditionnement : Livré par 10 sachets

Prix achat à l'unité: CHF 9.90

Label: Bio Bourgeon

Caractéristiques: Sans gluten, végane

sachet de shiitake

Informations produit

Durée de conservation: 12 mois

Poids: 30 gr.

Ingrédients: Shiitake Bio

Conditionnement: Livré par 10 sachets

Prix achat à l'unité: CHF 9,90

Label: Bio Bourgeon

Caractéristiques: Sans gluten, végane





champignons séchés



Préparation

Réhydrater les champignons dans de l'eau tiède pendant env. 20 minutes, puis égoutter. Peut être cuisiné comme un champignon frais, grillé, poêlé, en sauce pour des risottos, des pâtes ou accompagner les plats de viande.

sachet de pleurotes gris



Informations produit

Durée de conservation : 12 mois

Poids: 30 gr.

Ingrédient : Pleurotes gris Bio

Conditionnement: Livré par 10 sachets

Prix achat à l'unité: CHF 9,90

Label: Bio Bourgeon

Caractéristiques : Sans gluten, végane

sachet de mélange de champignons bio

Informations produit

Durée de conservation : 12 mois

Poids: 30 gr.

Ingrédients: Pleurotes du Panicaut Bio,

Shiitake Bio, Pleurotes gris Bio

Conditionnement: Livré par 10 sachets

Prix achat à l'unité: CHF 9,90

Label: Bio Bourgeon

Caractéristiques: Sans gluten, végane



MELANGE DE CHAMPIGNONS I Séchés





assortiment cuisinés & pickles



bolo de champis bio

Savoureuse, onctueuse et délicatement épicée, cette sauce Bolo aux délicieux champignons Bio de notre région est très rapide à réchauffer. Saine et équilibrée, elle est cuisinée avec amour localement.

Pour accompagner les pâtes, risottos, pizzas et lasagnes, sur des crostinis ou dans des plats de légumes.

Bocal de 370 g

sauce crémeuse aux champignons bio

Cette sauce crémeuse et savoureuse aux champignons Bio de la région a été cuisinée avec amour et de délicieux ingrédients. Très rapide à réchauffer, saine et équilibrée, elle accompagne parfaitement tous les plats; pâtes, risottos, vol-au-vent et de délicieuses croûtes aux champignons!

pickles

Délicatement vinaigrés, ces champignons émincés sont à croquer! Ils accompagnent les planchettes apéro, relèvent les fondues et la raclette. Nos pickles se dégustent à toutes les sauces!

Informations produit

Durée de conservation : 12 mois

Poids: 370 gr.



champignons surgelé



C'est avec un immense plaisir que nous vous annonçons l'arrivée d'une nouvelle gamme de produits surgelés issue du partenariat entre l'entreprise Gugger-Guillod & Un amour de Pleurote!

Allier nos forces et compétences pour proposer un assortiment de qualité, zéro déchet, bio et de proximité a résonné comme une évidence pour nos deux entreprises.

Ainsi, nous sommes heureux de lancer ensemble une gamme de produits élaborés localement selon un processus de surgélation permettant de conserver les minéraux, vitamines et nutriments essentiels pour des plats sans conservateurs, très faciles à préparer, équilibrés et sains!

Des champignons de qualité Premium et bio, surgelés, émincés ou en cubes, avec ou sans oignons, sont réalisés dans différents formats de découpes

Offre: Champignons mélange (Shiitake, Pleurotes gris, Pleurotes du Panicaut (Eryngii) surgelés suisses BIO

Entiers en sacs de 2,5 kg:	16/kg
Lamelles en sacs de 2,5 kg:	17,50/kg
Cubes 9mm en sacs de 2,5 kg:	17/kg
Cubes 4mm en sacs de 2,5 kg:	17/kg
Cubes 4mm avec oignons 4mm en sacs de 2,5 kg:	16,50/kg

Respectueux de nos valeurs et des flux logistiques existants, les commandes ou demandes d'informations sont à transmettre aux adresses respectives suivantes :

commande@gugger-guillod.ch info@gugger-guillod.ch

Informations produit

Durée de conservation : 24 mois

Poids: 300 gr. – 2,5 kilos Ingrédients: Champignons bio

Conditionnement : Livré par 10 bocal



NOTRE MISSION EST DE CULTIVER AVEC
PASSION DES CHAMPIGNONS NOBLES BIO,
SAVOUREUX ET DE QUALITÉ, SANS PRODUITS
CHIMIQUES NI PESTICIDES, À BASE D'UN
SUBSTRAT 100% SUISSE ET ORGANIQUE! ET DE
LE FAIRE AVEC PASSION ET BEAUCOUP D' ♥

DES CHAMPIGNONS

LOCAL FRAIS BIO ORGANIQUE SAVOUREUX SUPERFOOD

www.pleurote.ch | 079 819 41 93 . PAR AMOUR POUR NOTRE RÉGION



SCAN ME





