



Défendons le goût du frais

L'Oignon rosé de Bretagne



L'oignon historique de Prince de Bretagne. Cultivé depuis 400 ans en terre Bretonne. **Reconnu pour ses qualités gustatives et de conservation.**

FACILE À PRÉPARER

L'oignon rosé de Bretagne est très parfumé.

- Cru, il est croquant et fruité.
- Cuit, il développe des arômes sucrés.

LE SAVIEZ-VOUS ?

L'oignon rosé de Bretagne cuit plus rapidement que la moyenne des autres oignons.



Confiture d'Oignon rosé de Bretagne aigre douce



Tartare de Thon aux Oignons rosés de Bretagne



Tartelettes Transat aux Oignons rosés de Bretagne



Toutes nos idées recettes sur www.princdebretagne.com

