



Entreprises > Prince de Bretagne

## Echalote traditionnelle, Oignon de Roscoff, Ail rosé de Bretagne, le goût de l'authenticité !

4 juil 13

**La gamme Allium Prince de Bretagne est composée de trois produits typiques du patrimoine culturel de la Bretagne : l'oignon de Roscoff AOC, l'échalote traditionnelle et l'ail rosé de Bretagne. Chacun est unique en son genre et seul le savoir-faire reconnu des producteurs Prince de Bretagne permet aux consommateurs de savoir ce qu'ils ont dans leur assiette. Car qu'on se le dise, pour Prince de Bretagne l'échalote n'est pas un oignon ! Et vice versa ?**

[Télécharger le dossier de presse Allium Prince de Bretagne](#)

### Au sommaire :

L'oignon de Roscoff : AOC depuis 2009

L'échalote traditionnelle Prince de Bretagne

L'ail rosé de Bretagne

### Côté Recettes :

Echalotes traditionnelles Prince de Bretagne confites,  
Oignons rosés de Bretagne farcis au four,  
et l'Ail rosé de Bretagne, mode d'emploi.

A propos de Prince de Bretagne Situé en Bretagne Nord, dans un terroir traditionnel de production légumière, Prince de Bretagne, qui exporte dans plus de 30 pays, est le porte-drapeau d'une filière : recherche, production, commercialisation-expédition, marketing, communication et école de formation fruits et légumes. Marque leader dans le monde des fruits et légumes frais, avec une gamme de 87 espèces et 2350 producteurs, Prince de Bretagne est au service du consommateur pour lui donner le meilleur en termes de sécurité, santé et saveur.

