



Défendons le goût du frais

Communiqué de presse - La collection « Eté » des choux Prince de Bretagne prête pour le défilé

16 juillet 2015 - 08h08



Alors que l'on a tendance à voir l'univers du chou-fleur en blanc et plutôt réservé à l'hiver, ce sont de véritables pépites de couleur qui apparaissent dès le début de l'été : avec les choux-fleurs vert, orange ou violet, l'été peut être « chou » et coloré ! Ils rejoignent le brocoli, dont la couleur vert foncé a déjà fait son apparition depuis le mois de mai pour traverser ensemble tout l'été jusqu'à l'automne. Et le relais est assuré pour les saisons suivantes !

Des choux hauts en couleurs et en qualités nutritives

1^{er} producteur de brocoli en France, Prince de Bretagne a tout logiquement développé sa gamme Eté en choux-fleurs de couleur. Les choux-fleurs orange, vert ou violet se consomment dès le mois de juillet. Ils permettent de séduisants effets de style, lors d'un apéritif par exemple. Leurs pigments sont naturels :

- la chlorophylle apporte sa couleur au chou vert ainsi que la douceur de son goût,
- le carotène teinte le chou en orange et l'accompagne d'une saveur sucrée,

- les anthocyanes sont le secret de la couleur violette.

Chacun de ces pigments sont des alliés pour la santé, comme le carotène, précurseur de la vitamine A (bénéfique à la vision et à la peau) ou les anthocyanes, antioxydants recherchés pour la prévention des maladies cardiovasculaires.

Le brocoli, dont la source en vitamine C et B9 est incomparable, et les choux colorés renforcent, s'il en était besoin, la réputation de haute valeur nutritionnelle du chou : riche en fibres, riche en vitamines et peu calorique.

De la tradition d'hier à l'innovation d'aujourd'hui

Le succès des choux-fleurs colorés conduit les producteurs de Prince de Bretagne à en augmenter les surfaces cultivées. Une évolution progressive cependant, car la culture de ces variétés anciennes reste délicate avec un taux de récolte plus restreint. Au respect des exigences de récolte et de conservation (récolte manuelle, conditionnement au champ ou sur l'exploitation, délai maximum de 1 jour entre la cueillette et le magasin), s'ajoutent le savoir-faire en packaging, pour une meilleure identification des couleurs en rayon, et le service au consommateur avec les multiples recettes proposées. Autant d'éléments qui composent la « marque de fabrique » de Prince de Bretagne.

Des choux à toute saison

Après avoir profité du brocoli primeur et des choux colorés de l'été, la rentrée est assurée par l'original chou Kale. Sa réputation nutritive hors norme (riche en vitamine A, C, B9 et K, source de fibres et de calcium...) continue de le propulser star des régimes « détox ». Bien adapté au climat breton, il se récolte de l'automne à l'hiver. Enfin, si l'on s'est habitué à sa blancheur toute l'année, la période optimale du chou-fleur court d'octobre à avril, avec une excellence de saveur, à point nommé, au moment des fêtes.

Ainsi, l'arrivée des choux colorés de l'été est l'occasion de rappeler une caractéristique générale moins connue du chou : sa présence naturelle tout au long de l'année, sous des formes et variétés différentes. Avec cette gamme éclectique, pour tous les temps, les goûts et les couleurs, Prince de Bretagne pourrait faire disparaître du dictionnaire l'expression : « faire chou blanc » !

Découvrez la vidéo-reportage sur les choux-fleurs de couleur Prince de Bretagne [ici](#)

Téléchargez le dossier de presse sur les collections Eté et Hiver Choux Prince de Bretagne 2015 (*en pièce jointe à droite*)