



Ensemble, défendons le goût du frais

## Communiqué de presse - Prince de Bretagne relooke le packaging de son brocoli !

28 juin 2016 - 09h18



*Pour la nouvelle campagne 2016, Prince de Bretagne lance un nouvel emballage à destination des consommateurs pour son brocoli. Maintenant disponible en rayon, ce nouvel emballage, qui propose une tête de 500g minimum par sachet, garantit une conservation optimale du brocoli jusqu'à sa consommation. Le sachet fraîcheur regroupe également un concentré d'informations utiles pour préparer ce légume de saison : temps de cuisson, recette créative de Jean Imbert... Les informations nutritionnelles sont ajoutées et informent les consommateurs sur la riche teneur en vitamine C.*

Planté au printemps sur la côte nord de la Bretagne, les premières têtes de brocolis sont récoltées dès le mois de mai. Si les mois de juin, septembre et octobre signent sa pleine saison, le brocoli Prince de Bretagne se consomme tout l'été et jusqu'en novembre.

### Recommandations créatives par le chef Jean Imbert

Partenaire de la marque et de ses produits, le chef Jean Imbert signe 3 recettes exclusives. Proche des producteurs qu'il a régulièrement rencontrés lors de la réalisation de ses recettes filmées sur exploitations, le chef Jean Imbert recommande cette année le brocoli Prince de Bretagne. Sensible à la saisonnalité, il apporte une caution supplémentaire pour rappeler que la pleine saison du brocoli breton est bien en été et à l'automne, et propose des associations originales pour préparer le brocoli autrement et notamment cru !

### Une petite bombe nutritionnelle au goût subtil

Particulièrement recommandé par les nutritionnistes, le brocoli regorge d'atouts nutritionnels à préserver. Il est riche en vitamines C, K et B9. Léger, il ne compte que 29 calories pour 100g (en cuit), ce qui en fait un allié minceur de choix. Une tête de brocoli Prince de Bretagne représente 3 à 4 portions, idéale donc pour une consommation familiale. Son tronc, que nous avons trop souvent tendance à négliger, se prépare en purée ou rissolé en petits dés. Cru, cuit, al dente et pourquoi pas en pique-nique, le brocoli est idéal en été.

[Regarder la vidéo de la recette filmée de Jean Imbert autour du Brocoli Prince de Bretagne en cliquant ici](#)

### A propos du brocoli Prince de Bretagne

*Les producteurs de légumes frais Prince de Bretagne produisent et commercialisent le brocoli depuis 1991. Avec 8000 tonnes produites par an, la Bretagne est aujourd'hui devenue la première région française pour la culture de brocolis vendus en frais. Mais ce petit bouquet de boutons de fleurs est sensible : au froid, ce qui limite la période de culture au mois les plus doux (entre mai et novembre) ; à la chaleur, ce qui impose de nombreuses précautions entre la récolte et la vente. Ils sont donc récoltés à la main par les producteurs Prince de Bretagne, puis ensuite conservés une nuit au frais et commercialisés dès le lendemain de la récolte pour garantir un refroidissement à cœur pour garantir la fraîcheur jusqu'à la consommation.*