



Communiqué de presse - #RAPEURDECHOUFLEUR - LA SEMOULE DE CHOU-FLEUR, NOUVELLE TENDANCE HEALTHY

21 décembre 2017 - 09h19



Déjà superstar aux Etats-Unis, le chou-fleur entame une vraie révolution dans sa consommation. Peu sexy au demeurant, il s'impose comme un ingrédient à part entière avec une version complètement décalée : la semoule de chou-fleur. À retrouver en taboulé ou en pizza, le chou-fleur devient le réflexe à adopter pour concilier ligne et plaisir. Prince de Bretagne, 1^{er} producteur de chou-fleur en France et en Europe décrypte la tendance.

Des champs bretons à la semoule de chou-fleur

Exit le temps du kale, des épinards, l'année 2017 a institué le retour du chou-fleur et cela continue en 2018. Coupé en tranches et simplement rôti au four, passé au grill, accompagné d'une sauce, ou bien cru en taboulé, il se décline sous toutes les formes et se substitue avec originalité aux féculents.

Gluten-free, il remplace volontiers la farine de blé à travers des recettes diablement savoureuses, de pâte à pizza par exemple.

Plus léger et plus digeste mais toujours aussi vitaminé, la semoule de chou-fleur séduit de plus en plus d'adeptes. Notamment les personnes véganes et végétariennes qui y retrouvent un concentré de vitamines et potassium que le chou-fleur soit consommé cru ou cuit !

Quasiment invisible dans les préparations, la semoule de chou-fleur permet de dissimuler le légume dans les plats et ainsi de le faire manger aux enfants incognito, et de surprendre ses invités !

Le réinventer à la mode de chez nous

Obtenu en râpant ou en mixant à l'aide d'un robot les fleurettes de chou-fleur, la semoule de chou-fleur devient l'ingrédient phare des pâtes à pizza, tortillas, taboulé, croquettes apéritives, etc. Prince de Bretagne, 1^{er} producteur de chou-fleur en France et en Europe propose ainsi de découvrir cet ingrédient autour de plusieurs recettes.

Recettes et visuels disponibles sur demande : pizza de chou-fleur, chou-fleur façon paella, taboulé de chou-fleur, etc.

Un concentré de vitamine C même en hiver !

Cultivé en Bretagne en bord de mer, le chou-fleur, composé à 90 % d'eau, réunit tous les bienfaits nutritionnels pour un hiver « bonne mine » : vitamines C (72 % cru et 48 % cuit), vitamines B9, vitamines K et potassium lorsqu'il est consommé cru (10 % du besoin quotidien).

#Rapeurdechoufleur

Prince de Bretagne s'associe à Sampleo, la 1^{re} communauté Française de Marketing de micro influence, pour faire redécouvrir le chou-fleur sous forme de semoule avec la campagne #RapeurdeChoufleur. L'objectif ? Créer une communauté de testeurs-ambassadeurs avec le pack ambassadeur (livret d'accompagnement, recettes, valeurs nutritionnelles, chou-fleur). Alors ça râpe ?

Le chou-fleur Prince de Bretagne en chiffres

1^{er} producteur de choux-fleurs en France et en Europe

90 % de la production française de choux-fleurs

120 millions de têtes de choux-fleurs par an

Plus de 100 variétés cultivées pour des récoltes toute l'année

Calendrier de production

Pleine saison : novembre – avril

Récolte : toute l'année

À propos de Prince de Bretagne

Prince de Bretagne est, depuis 1970, la marque collective des producteurs de fruits et de légumes frais de la côte nord de la Bretagne. Ces producteurs sont regroupés en six coopératives bretonnes adhérentes à l'association Cerafel, garante de la marque, du respect des cahiers des charges, de la mise en marché des produits et de la mise en place des moyens communs de recherche et d'expérimentation. Du Conquet à Saint-Malo, ces 2 300 agriculteurs produisent plus de 130 fruits et légumes différents qui sont mis en vente sur les marchés européens. Prince de Bretagne s'appuie sur une organisation solide, authentique et durable afin de proposer

tout au long de l'année des produits haut de gamme qui bénéficient tous des mêmes fondamentaux : origine Bretagne, naturalité, qualité et sécurité alimentaire.

