



Brève - Qu'est-ce que l'on mange en avril ?

09 avril 2018 - 09h30



Ce mois-ci, le soleil pointe le bout de son nez pour le plaisir des yeux et des papilles. En vedette : l'acidité des premières Gariguettes, la douceur de la Pomme de terre Primeur et la gourmandise des tomates. Afin de manger mieux et de saison, Prince de Bretagne propose une petite sélection de ce que l'on peut retrouver sur les étals d'avril.

Cela fait plus de 45 ans aujourd'hui que la marque et ses 2 000 producteurs défendent le goût du frais et s'engagent avec fierté en faveur de l'environnement, « du bien produire et du bien manger ».

Pour des produits de qualité, on les choisit de saison !

Focus sur 3 produits

La Gariguettes

La reine des fraises, la Gariguettes arrive sur les étals. Variété préférée des consommateurs, la Gariguettes Prince de Bretagne est une fraise précoce de printemps cultivée en Bretagne. Elle est appréciée autant pour son goût subtilement sucré qu'acidulé et séduit par sa belle robe de couleur vermillon et sa forme allongée.

Comment on l'aime ? avec une pointe de chantilly mais souvent, elle se suffit à elle-même.

La Primaline, pomme de terre Primeur

Récoltée à la main, la Primaline est une pomme de terre Primeur. Sa peau très fine et peuleuse, sa fraîcheur et son goût sucré tiennent au fait qu'elle est ramassée avant maturité. Véritable légume frais, il est important de la consommer le plus tôt possible après l'achat pour bénéficier de toutes ses qualités gustatives et nutritionnelles.

Comment on l'aime ? à la vapeur ou à l'eau, sautées ou rissolées, au barbecue ou en salade, ou tout simplement glissée au four avec un peu de gros sel et de beurre salé.

La Tomate

Saveurs d'Antan, tomate grappe, ronde, cerise, autant de références que d'envie ! Cultivées sous abris et récoltées à la main, les tomates Prince de Bretagne mettent de la couleur dans l'assiette. Avec la nouvelle gamme 100 % Nature et Saveurs, garantie zéro résidu de pesticides de synthèse en culture, les producteurs poursuivent leurs engagements pour des produits au plus proche de la nature.

Comment on l'aime ? sous toutes ses formes !

Les autres légumes et fruits d'avril

L'ail

L'endive

L'échalote traditionnelle

Le chou-fleur (en semoule il est idéal en taboulé ou en bowl)

La mâche

Le champignon Shi Také

Les mini légumes : mini poivron, mini chou-fleur, etc.

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 2 000 agriculteurs produisent 147 types de 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 légumes haut de gamme qui bénéficient tous des mêmes fondamentaux : origine Bretagne exclusivement, qualité, innovation, sécurité alimentaire et pratiques durables et responsables.