



Earl CHAMPSOLEIL, 2 chemin de Sembola 06340 La Trinité
0493540298- champssoleil@cegetel.net- www.champssoleil.com

Champssoleil®



Le Poivron

Le poivron ou piment doux de nos étals est originaire d'Amérique du Sud.
Ce n'est qu'à partir du 17^{ème} Siècle qu'il s'est répandu dans nos contrées après avoir probablement été domestiqué au Mexique il y a 5000 ans.

Diététique : Champion des légumes pour sa teneur en Vitamine C, mais aussi très riche en vitamine A, il demeure cependant très peu calorique (22 Kilo cal/100grs).
Il est une excellente source de carotène (dans les fruits mûrs) et de flavonoïdes présents sous forme de pigments (action antioxydante et préventive sur le vieillissement prématuré des cellules et la formation des tumeurs). Pour les personnes sensibles, notre mode de fabrication par macération le rend par ailleurs parfaitement digeste.

Les préparations variées de CHAMPSOLEIL, **Crème de poivrons aux amandes**, **Crème de poivrons au basilic** (« Pébronnada ») et **Campagnarde de poivrons verts à la noisette**, apportent toutes trois, **couleur, onctuosité, arômes originaux du fruit**, synonymes de **convivialité et d'originalité sur votre table**.

Conseils d'utilisation : **bien sûr en Toasts**, de préférence sur un « multi céréales » ou un levain de seigle mais aussi :

La Crème de poivron au Basilic :

- Avec :- **salade verte/mozzarella**
-Salades de légumes vapeur
-**Grillades de Viandes Rouges**
-Rôtis de viandes blanches
-**Poissons de mer et de rivière**
-Pâtes fraîches (diluée dans un peu d'huile d'olive)

Sur vos toasts Avec indifféremment:

De fines tranches de Mozzarella et de la laitue, des petits légumes de saison, de la fêta.....

La Crème de poivron aux amandes :

- Avec : -**Poissons**
-Fromages blancs & crémeux
-Légumes
-**Pâtes & Ravioles**
-Sauces & Crèmes (rien de tel pour apporter une touche subtile et pastel à votre fond de sauce Béchamel !)
-**Viandes blanches** (Veau en blanquette....)

Sur vos toasts Avec indifféremment:

Des petites crevettes grises ou des queues d'écrevisses décortiquées, des dés d'avocat (mi-mûr de préférence), de la ricotta ou pourquoi pas avec une noisette de crème fraîche.... **Mais le top du top c'est de toaster l'ensemble sur un rond de Polenta (farine de Maïs) grillée**

