

C'est dans une petite ferme située à **Argol**,
à l'entrée de la presqu'île de Crozon dans
le Finistère, que pousse silencieusement un
champignon appelé

le Shiitaké



Aussi appelé, Lentin de Chêne, ce
champignon se développe sur des lingots
de **paille, son et sciure de chêne**
issus de l'agriculture biologique.

Ses qualités

De nombreuses **vertus médicinales** lui sont attribuées.

En effet, le shiitaké se révèle être un excellent **fortifiant général, antioxydant** et aurait une **action bénéfique sur le système nerveux central**.

Son principal composé actif, le lentinane, est un sucre qui aurait même des propriétés anti-cancer ...

Le shiitaké maintient un **bon fonctionnement de l'appareil intestinal** et permettrait également de **réduire le taux de cholestérol**.

Ses qualités gustatives sublimeront vos plats et éveilleront vos papilles !



A consommer sans modération!

Suivez-nous sur Facebook :
@champignonsetcompagnie