

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**