



Défendons le goût du frais

Le Coco



de Paimpol AOP



Pensez à le congeler
pour en profiter toute l'année...

FACILE À PRÉPARER

- Rapide et facile à écosser
- 10 kg de Coco = environ 4 kg de grains
- Pas de trempage avant cuisson
- Chaud en accompagnement ou froid en salade
- Astuce : ne saler que 10 minutes avant la fin de la cuisson.



Comptez 100g par personne
dans vos sacs congélation



Coco de Paimpol AOP
cuisiné au chorizo

Cocos de Paimpol AOP,
moules et andouille
de Guéméné

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le Coco de Paimpol AOP congelé se cuisine exactement comme s'il était frais et il garde toutes ses qualités gustatives !



Toutes nos idées recettes sur www.princdebretagne.com

