



Czon présente l'edamame



Depuis maintenant 12 ans, le **spécialiste des fruits et légumes frais prêts à l'emploi** continue sa quête du bien manger en nous **simplifiant la vie**. Fort du succès de ses **gammes malignes** qui, en 5 modes de cuisson différents, allient le côté **pratique** à la **préservation du goût**,

Czon nous surprend une fois encore.

Après le bimi – croisement naturel entre un chou chinois et un brocoli – Czon présente **l'edamame**, cette **fève de soja fraîche** très appréciée des amateurs de cuisine japonaise. Grâce à sa saveur évoquant la noisette et la cacahuète, ainsi qu'à sa **texture croquante**, l'edamame s'invite sans difficulté sur nos tables à l'heure de **l'apéritif** ou, pour les plus pressés, dans le cadre d'un **snacking sain**.

Les végétariens ne s'y sont d'ailleurs pas trompés : l'edamame remplace à merveille les protéines animales, étant **naturellement riche en protéines et en fibres**, mais aussi en Oméga 3, qui aide à diminuer le mauvais cholestérol. Quant aux enfants, ils adoreront les « presser » pour les manger !

En bref, l'edamame, c'est le **nouveau meilleur ami de toute la famille**, qui se laisse grignoter ou cuisiner en toute occasion, le plus simplement du monde. **On aime !**



L'edamame, mode d'emploi

Conseil de cuisson :

A cuire à l'eau bouillante salée, prêt en quelques minutes :

-  pour les cosses,
-  pour les fèves.



Conseil de dégustation :

Les cosses se consomment à l'apéritif, avec du sel ou une sauce : il suffit d'y tremper la cosse et de la presser avec les doigts pour en extraire les fèves directement dans la bouche.

Une fois cuites et refroidies, les fèves accompagnent très bien toute salade.

En version chaude, l'edamame s'accorde également avec un plat de pâtes ou de riz pour apporter une touche de couleur et de croquant, sans oublier les légumes sautés à la poêle ou au wok.

L'offre Czon :

- ▶ **Edamame frais entier (en cosse) en sachet de 450g.**

Prix de vente conseillé : 4,50 €



- ▶ **Edamame frais, écoscé et lavé en sachet de 130g.**

Prix de vente conseillé : 2 €



Quelques idées
pour déguster l'edamame :

Wok de riz
aux légumes,
edamame, coco
et citron vert



Salade d'Orecchiette,
edamame et pesto



Edamame
& ses 3 sauces :
sauce chili épicée,
pesto de mâche,
vinaigrette
à la mangue



Edamame
à la coréenne

Recettes disponibles
sur www.czon.com
ou sur demande



www.czon.com

Contact presse :
Agence Lisa Kajita
29, rue des Petites Ecuries
75010 PARIS
Tél : 01 42 61 36 08
Fanny Cravoisier
fanny@lisakajita.com