



## La chasse au délicieux gibier

**La saison de la chasse bat son plein et Prodega Cash+Carry est fin prête à satisfaire sa clientèle en proposant à nouveau un large éventail de spécialités de gibier.**

**Son offre comprend les grands classiques des champs, des forêts et des prés ainsi que des nouveautés. Tous les articles proposés sont calculés au centime près tout comme l'année dernière. Son assortiment s'adresse à tous les cuisiniers ou amateurs de venaison débordant de fantaisie et à la recherche de produits de qualité pour leurs créations culinaires.**

L'homme a la chasse dans le sang. Au début de l'humanité, nous nous déplaçons et vivions de la chasse et de la cueillette. Aujourd'hui, tout a changé. De nos jours, il est rare de mettre une tenue de camouflage, un chapeau à plume et un fusil à l'épaule pour traquer des proies. L'âge industriel a balayé cet usage pour confier cette mission à des professionnels pour le bien de la chasse durable, de la nature et des espèces.

### Bien établi et nouveau

En dépit de tous les changements historiques et évolutifs, la demande en délices de la chasse est toujours considérable. Le cerf, le chevreuil, le sanglier & Cie occupent toujours le haut de l'affiche des menus d'automne. Ceux qui pensent, «du gibier, c'est du gibier, chaque année c'est la même chose», se trompent. Il y a du nouveau au rayon Boucherie des marchés Prodega. En effet, outre les classiques tant appréciés, comme le civet et l'escalope de chevreuil, l'assortiment des marchés comprend également un large éventail en produits

de la chasse d'excellente qualité, régulièrement complété. La viande de chevreuil, de cerf, de sanglier et de lièvre, proposée cette année, est uniquement coupée à la main. En plus, les unités de vente ont été adaptées aux besoins des clients et sont par conséquent encore plus attrayantes.

La clientèle se réjouit particulièrement des nouveaux articles de venaison proposés chez Prodega. Dorénavant, on trouve la viande de chevreuil sous forme de filet, de pièce ronde et en escalope. Quant à la viande de cerf, elle est proposée aussi en pièce ronde ou encore en cubes pour le plaisir des amateurs de fondue bourguignonne. Et pour ceux qui désirent sortir des sentiers battus, pourquoi pas de l'émincé de sanglier ou une selle de chamois Royal? Tout cela pour séduire vos hôtes avec des spécialités irrésistibles et pleines de fantaisie.

### Plus que simplement une garniture

Quelle que soit l'inventivité des recettes, il y a des ingrédients qui ne peuvent pas manquer dans l'assiette. En effet, que serait un plat de gibier sans des marrons glacés, des choux de Bruxelles bien tendres ou une sauce aux aïelles? Préférez-vous acheter du chou rouge frais ou prêt à cuire? Ou encore choisiriez-vous des légumes fraîchement récoltés ou plutôt surgelés? Dans les marchés Prodega, vous trouverez aussi bien les uns que les autres. C'est le client qui décide lui-même de choisir tel ou tel stade de préparation. En outre, les étalages des marchés regorgent de nombreux fruits et légumes de saison de toutes sortes. Il y en a vraiment pour tous les goûts. Il y a deux livraisons de marchandise fraîche par jour: directement de l'arbre ou des champs dans nos rayons. Plus frais, c'est pas possible!

### Le gibier raffole de champignons

Cette année, vous pouvez laisser la corbeille pour la cueillette aux champignons à la cave. Pour réussir vos recettes, il ne faut pas à tout prix connaître un ramasseur de champignons, il suffit de posséder une carte d'achat Prodega Cash+Carry. Tous les marchés offrent un vaste assortiment de champignons sauvages et de culture, de toutes les formes et de toutes les couleurs, aussi bien frais que surgelés.

