



La Maison Bontout relance un produit bio et local : les cardons lyonnais

Située dans la Drôme, **La Maison BONTOUT** est un acteur incontournable dans le domaine des champignons sauvages. Depuis plus de 50 ans, elle sélectionne toutes les variétés de champignons afin de les conditionner en secs ou en conserves. Ce savoir-faire se décline à travers différentes gammes de champignons, et pour chacune de ses gammes, la Maison BONTOUT reste très attentive à la qualité des matières premières sélectionnées. Elle innove en matière de préparation et de conditionnement afin de satisfaire les besoins de ses clients. De plus, les processus sur les différents champignons sont bien particuliers afin de faire ressortir et protéger toutes les saveurs des champignons.

Aujourd'hui, La Maison BONTOUT, consciente de son impact environnemental, lance une **nouvelle gamme biologique de champignons** afin de travailler les meilleurs produits pour l'environnement et de satisfaire d'autant plus ses consommateurs. Tous ses champignons sont proposés sous différents conditionnements et sont disponibles en entiers ou en granules afin de répondre au mieux aux contraintes de la clientèle de professionnels industriels.

D'autre part, La Maison Bontout souhaite faire un pas de plus vers les circuits courts afin de proposer des produits respectueux de sa région Auvergne Rhône Alpes et à la hauteur de sa clientèle. C'est pourquoi, elle a développé aujourd'hui un nouveau produit : les **Cardons lyonnais Bio**, l'une des spécialités emblématiques de la région Auvergne Rhône Alpes, ingrédient de choix pour concocter de délicieuses recettes, et rempli de bienfaits !

La Maison BONTOUT met un point d'honneur sur son engagement auprès de ses agriculteurs. « *Nous leur garantissons un partenariat sur le long terme afin d'installer une confiance et l'assurance de prendre toute leur production ainsi qu'une rémunération au plus juste* », précise Laurent Remy, directeur commercial.

Produits et effilés à la main en France, les cardons lyonnais bio sont disponibles sous différents formats : bocal 72cl, poche 720g, poche 1kg à 2,5kg, à la demande.

Certifié biologique par un organisme de certification reconnu et IFS, la Maison BONTOUT porte une attention particulière à la qualité et la traçabilité des produits, mais est aussi très attentive aux certifications des fournisseurs avec lesquels elle travaille.

Retrouvez La Maison Bontout à [Natexpo](#) du 18 au 20 septembre à Eurexpo : hall 4 stand M111.

POUR ACCÉDER AUX COORDONNÉES DE CE FOURNISSEUR, ABONNEZ-VOUS