



Toujours de saison, le Pruneau d'Agen IGP a tout bon !

Entier, dénoyauté, en sachet ou en vrac, le Pruneau d'Agen regorge de nombreux atouts : terroir, naturalité, bien-être, plaisir gustatif... Il sait, à toute heure et en toutes circonstances, étonner les papilles tout en prenant soin de nous. À déguster nature ou cuisiné dans des recettes sucrées ou salées, le Pruneau d'Agen n'a pas fini d'étonner !



Quelques idées recettes pour le déguster

Bagels au bœuf séché et Pruneaux d'Agen

Facile et rapide, une recette sur le pouce à faire toute l'année.



Barres énergétiques aux Pruneaux d'Agen

Pour se donner un maximum d'énergie avant le sport.



Riz pilaf aux Pruneaux d'Agen et à la coriandre

Une recette qui mettra tout le monde d'accord !



Samoussas aux Pruneaux d'Agen et au chèvre

Une recette gourmande, à déguster en tapas ou en entrée.

Potimarron farci aux Pruneaux d'Agen

Une recette automnale pour réchauffer les cœurs.



Cocktail / mocktail aux Pruneaux d'Agen

Idéal pour les apéritifs entre amis.



Pour télécharger les déroulés recettes et visuels HD, [cliquez ici](#).

Plus d'idées recettes sur : <https://www.pruneau.fr/nos-recettes/>

 @pruneaudagen  pruneau_dagen_off

Service presse : Gulfstream influence

Anahita LESANI - alesani@gs-com.fr - Tél. 06 34 41 17 88 • Elodie COIN - ecoin@gs-com.fr - Tél. 06 03 51 57 65

Vanessa LAI - vlai@gs-com.fr - Tél. 06 03 51 61 89