



**Horaires d'ouverture
pour la vente**

***Tous les jours
10H-12H et 14H-16H***



**195 Chemin des Vermettes
39300 NEY**

Dominique PASCUTTO
Mail : Dominique.pascutto@gmail.com
Tel : 06 30 67 14 14

Florian DA ROS
Mail : florian.doros@gmail.com
Tel : 06 02 45 29 67

Information : info@lesserresdeney.com
Site internet : www.lesserresdeney.com
Réseaux sociaux : www.facebook.com/lesserresdeney



**Producteurs de champignons
BIO
SHIITAKE et PLEUROTE**



LES SERRES DE NEY

Installés depuis Juillet 2016,
(reprise d'exploitation) nous
valorisons plus de 1000 m² de
serres pour la culture de
champignons.

Cette champignonnière se situe
dans le village de NEY à
5 minutes de Champagnole en
direction de Lons-le-Saunier .



LE PLEUROTE

Il accompagne à merveille un poisson blanc ou de la
viande de gibier.
C'est l'un des champignons les plus fins qui soient.

Il contient jusqu'à cinq fois plus de protéines que la plu-
part des légumes.
Il procure une grande variété de vitamines et de miné-
raux.

...

LE SHIITAKE (lentin du chêne)

Polyvalent, il peut facilement remplacer le champignon de
couche.
Sa saveur délicate et originale mérite d'être découverte
ou redécouverte.

Sa valeur nutritive est excellente.
Il renferme des composés prometteurs qui stimuleraient
le système immunitaire.

...



195 Chemin des Vernettes
39300 NEY

...

Dominique PASCUTTO et Florian DA ROS
06 30 67 14 14 / 06 02 45 29 67
info@lesserresdeney.com
www.lesserresdeney.com

**Producteurs de champignons
issus d'une agriculture
Certifiée BIO
sur le secteur de Ney
(à côté de Champagnole –
39300), nous sommes en
mesure de vous proposer
Pleurote et Shiitaké.
Nous sommes à votre
disposition pour vous
présenter nos produits ainsi
que nos tarifs**

