
Catalogue produits
Restauration



Les meilleures saveurs sont dans la nature, nous sommes allés vous les cueillir !

Les meilleures saveurs sont dans la nature, nous sommes allés vous les cueillir !

Depuis la préhistoire, l'Homme pratique la cueillette. MAGDA aussi, mais depuis 1992 !

Parce que nous croyons en une alimentation naturelle, saine et respectueuse de l'environnement nous vous concoctons des recettes gourmandes et équilibrées à base de champignons sauvages ou de délicieux légumes.

Rejoignez la tribu MAGDA et redécouvrez le goût et les bienfaits des produits de la forêt pour une cuisine [#naturellementsauvage](#) !


MAGDA
UNE TABLE EN FORÊT





Les produits
sauvages

Les légumes
de saison



Les accompagnements
gourmands



Les
apéritifs



MAGDA[®], numéro 1 français des Champignons sauvages surgelés.

Pourquoi ?

Nous croyons en une alimentation naturelle qui ait **du goût, saine et respectueuse de l'environnement**. Nous pensons que seuls les champignons sauvages répondent à ces 3 objectifs en même temps.

Comment ?

Nous rendons accessible à tous ce que la nature nous donne librement, en nous appuyant sur la **technologie surgelée** pour **préserver au mieux les qualités et bienfaits** des produits **cueillis et cuisinés en saison**.

Quoi ?

Magda **cueille, cuisine et distribue** des **produits sauvages** issus des plus belles forêts du monde.

Nos **experts sélectionneurs** explorent le monde entier depuis **plus de 30 ans** pour identifier les sites où nichent les **meilleurs champignons sauvages** et poussent les **meilleurs légumes**.



50 salariés France



2 sites de production



25 M€ de CA au 31/03/2023

250

Références de champignons, légumes et poêlées cuisinées.



Département qualité

Laboratoire intégré
Analyses intégrées
+5000/an



Pierrelatte-France



Chuxiong





LE SURGELÉ :

Le procédé idéal pour préserver la fraîcheur et toutes les saveurs des sous-bois.

Une fois le tri effectué, Magda procède immédiatement à la **surgélation**, selon un **processus spécifique** qui **garantit la préservation optimale** des **textures**, des **arômes** et des **goûts** des produits. De la cueillette à votre assiette, la surgélation s'avère le **procédé le plus efficace** pour respecter les mille nuances des champignons sauvages. Nos champignons et légumes sont **récoltés à maturité optimale**, puis **surgelés sous 24H** à très basse température. Ils n'ont donc **pas le temps de s'altérer** au contact de l'air, de la chaleur ou d'autres facteurs extérieurs : leur **fraîcheur** est ainsi **préservée**, sans oublier leur **aspect** et leur **goût**.

La qualité avant tout

Notre **vocation** est de **mettre à l'honneur** les **champignons sauvages** et **légumes** du monde, en proposant **chaque jour** de **nouveaux plaisirs** et de **nouvelles recettes** gourmandes, audacieuses et naturelles (**sans colorant, sans conservateur**).

De la forêt à l'assiette, en passant par la cuisine des chefs, Magda a établi des **règles très précises** en matière de **cueillette** et de **sélection** de ses **champignons** et **légumes**.

Chaque atelier de préparation **suit** un **protocole spécifique** permettant d'obtenir une **homogénéité des produits** et des **découps** (bouchons, lamelles, morceaux...).



Partez à la découverte de Magda à travers son site Internet !
www.magda-champignons.com



Savoir-faire • Actualités • Nouveautés • Recettes • Conseils

SOMMAIRE

Les champignons bruts & les mélanges	Pages 6 à 9
Les accompagnements	Pages 10 & 11
Le snacking	Page 12
Les légumes bruts	Pages 13 à 19
Les herbes & aromates	Pages 20 & 21
Les préparations pour sauces	Page 22
Les truffes	Page 23

LES CHAMPIGNONS



Bruts & mélanges

Un large choix de variétés nobles soigneusement sélectionnées. Des champignons prêts à l'emploi et transformés dans le plus grand respect du produit frais.

Cèpes bouchons « S » kg (3 à 5 cm)

PCB: 3

Code: 10107562

Cèpes morceaux 1^{er} choix kg

PCB: 3

Code: 10107510

Cèpes entiers « M » kg (4 à 7 cm)

PCB: 3

Code: 10107563

Cèpes morceaux kg

PCB: 3

Code: 10107565



Demi cèpes kg (3 à 7 cm)*

PCB: 3

Code: 10102271

Cèpes lamelles 500g

PCB: 9

Code: 10105555



*Dans la limite des stocks disponibles.

LES CHAMPIGNONS

Bruts & mélanges



Girolles entières moyennes kg (3 à 5 cm)

PCB: 3

Code: 10502400

Girolles entières super babys kg (1 à 2 cm)

PCB: 3

Code: 10507597

Morilles entières kg

PCB: 3

Code: 10805791

Morilles morceaux kg

PCB: 3

Code: 10807601



Pleurotes babys kg

PCB: 3

Code: 11107496

LES CHAMPIGNONS

Bruts & mélanges



Mélange de mini champignons kg

Pleurotes, pholiotés, girolles, cèpes.

PCB: 3

Code: 11606408



Mélange de champignons sauvages kg

Girolles, bolets jaunes, trompettes des morts, mousserons.

PCB: 3

Code: 11607721



Délice forestier kg

Pleurotes, shiitakés, bolets jaunes, cèpes, girolles.

PCB: 3

Code: 11607497

LES CHAMPIGNONS

Bruts & mélanges



Mélange forestier kg

Pleurotes, bolets jaunes, cèpes, lactaires.

PCB: 3

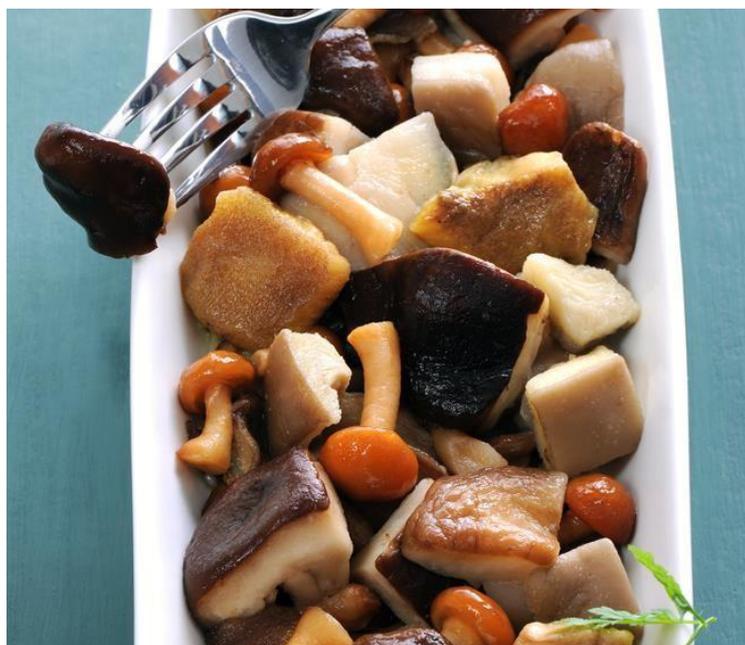
Code: 10707600

Sélection gourmande kg

*Pleurotes, bolets jaunes,
shiitakés, pholiotes.*

PCB: 3

Code: 10407495



Cocktail de champignons kg

*Shiitakés, champignons de Paris,
pleurotes, pholiotes, bolets jaunes.*

PCB: 3

Code: 10407599

LES ACCOMPAGNEMENTS

cuisinés



Des recettes gourmandes et audacieuses
en accompagnement ou en plat principal!



Champignons cuits en persillade kg

Shiitakés, champignons de Paris, pleurotes, pholiotas.

PCB: 5

Code: M0319201

Pleurotes cuits en persillade kg

PCB: 5

Code: M0319207



Douceur girolles, figues & châtaignes kg

PCB: 3

Code: 25008095

Poêlée de petit épeautre asperges & morilles kg

PCB: 5

Code: 25007722



LES ACCOMPAGNEMENTS



cuisinés

Mélange de légumes anciens 600g

Panais, butternuts, topinambours.

PCB: 10

Code: 25007974



Poêlée ardéchoise kg

PCB: 5

Code: 25005522



Fagots d'asperges vertes lardées 540g

12 fagots de 45g

PCB: 6

Code: 07805904A

Fagots de haricots verts lardés 810g

18 fagots de 45g

PCB: 6

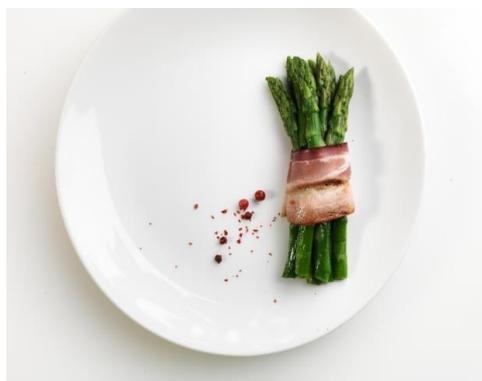
Code: 07805905A

Fagots de haricots verts lien végétal 315g

9 fagots de 35g

PCB: 12

Code: 07806366



Des fleurs de courgettes soigneusement sélectionnées, triées à la main et plongées dans une tempura légère.



Servir en accompagnement pour un cocktail ou apéritif avec quelques sauces à dipper (Tzatziki, guacamole, tartare ou autres).



Pour accompagner une salade avec un peu de jambon italien et quelques copeaux de parmesan.



Pour mettre en garniture pour accompagner vos plats chauds, planchas, grillades, facile à portionner pour un service traiteur.

Fleurs de courgettes en tempura kg

25 à 28 pièces au kg

PCB: 3

Code: 27107933

LES LEGUMES BRUTS



Des légumes fraîchement récoltés et surgelés directement pour conserver toutes leurs qualités nutritionnelles et gustatives.



Asperges vertes jumbo kg

Diamètre supérieur à 20mm

PCB: 5

Code: 00305888



Asperges vertes têtes « pointes d'asperges » kg

Chine/Chili

PCB: 3

Code: 00307225



Asperges vertes grade L kg

Diamètre 16-22 mm Chine/Chili

PCB: 5

Code: 00307010

Asperges vertes grade M kg

Diamètre 10-16 mm Chine/Chili

PCB: 5

Code: 00307009

Asperges vertes grade M 500g

Diamètre 10-16 mm Chine/Chili

PCB: 20

Code: 00306531

LES LEGUMES BRUTS



Boutons d'artichauts avec tige kg

16 à 22 pièces au kg Egypte

PCB: 5

Code: M0902102



Fonds d'artichauts 5/7 cm kg

19 à 25 pièces au kg Egypte

PCB: 5

Code: 09507118

Quartiers d'artichauts cuits kg

PCB: 5

Code: 09507013



Pois gourmands kg

Guatemala / Kenya

PCB: 5

Code: 03906399

LES LEGUMES BRUTS



Fèves entières pelées kg

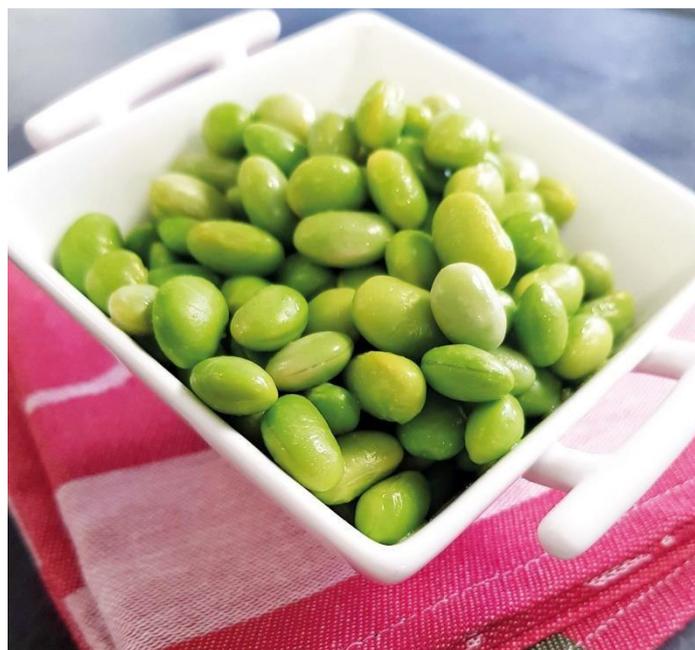
PCB: 5

Code: 09907117

Fèves de soja edamame kg

PCB: 5

Code: 09908129



Panais cubes kg

10x10 mm

PCB: 5

Code: 03407620

LES LEGUMES BRUTS



Patate douce en cubes kg

20x20 mm Pérou

PCB: 5

Code: 04107624



Potiron en cubes vrac 5 kg

10x10 mm

PCB: 5

Code: 04306505

Marrons entiers pelés kg

Castanée créinata Chine

PCB: 3

Code: 09607532



LES LEGUMES BRUTS



Butternut cubes kg

Provence

PCB: 5

Code: 03407476



Topinambour cubes kg

10x10 mm Origine France

Champagne

PCB: 5

Code: 03406667



Petit épeautre cuit Bio kg

PCB: 5

Code: 00507404



LES LEGUMES BRUTS



Aubergines grillées kg

Origine Italie

PCB: 5

Code: M0602001

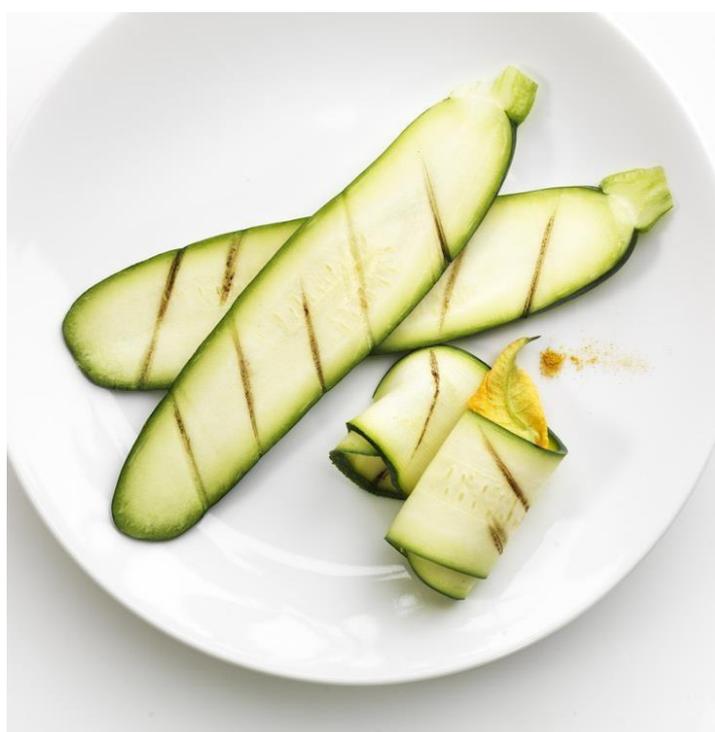


Courgettes grillées kg

Origine Italie

PCB: 5

Code: M0600802

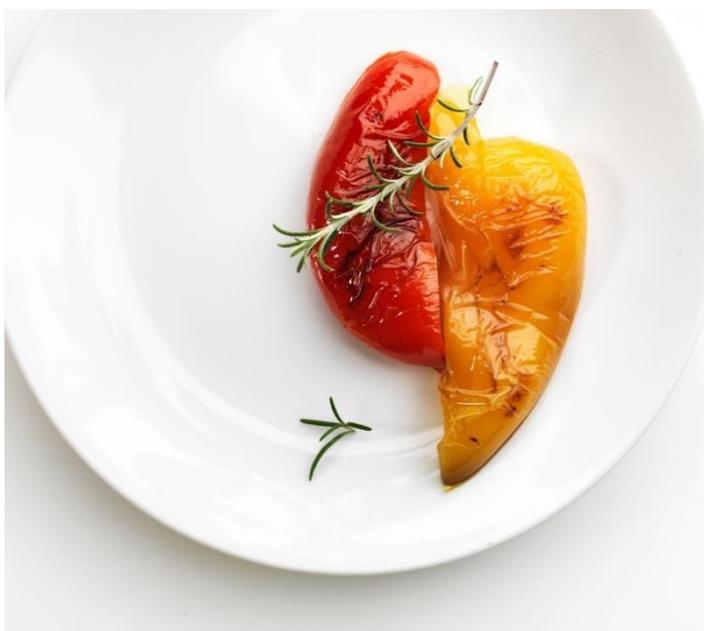


Mix poivrons rouges et jaunes grillés kg

Origine Italie

PCB: 5

Code: M0600902





Poivrons rouges grillés sans peau kg

PCB: 6

Code: M0600917

Mélange de légumes grillés kg

Courgettes, aubergines, oignons, tomates, poivrons jaunes, rouges, verts

PCB: 5

Code: M0602204



Tomates segments semi-séchées 500g

150 à 180 pièces / 500g

PCB: 10

Code: 04907405



Ail kg

PCB: 5

Code: M0104302

Ail 250g

PCB: 8

Code: M0104309



Echalote kg

PCB: 5

Code: M0104005

Echalote 250g

PCB: 8

Code: M0104006



Ciboulette 250g

PCB: 8

Code: M0104403

Pulpe ail mini tablette 200g

PCB: 10

Code: M0104317

Mélange persil & ail 250g

PCB: 8

Code: M0105301





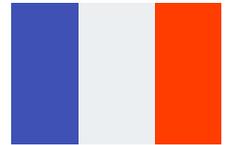
Pour vos préparations, découvrez la saveur des herbes récoltées à maturité et aux qualités gustatives préservées grâce à la surgélation !



Basilic kg

PCB: 5

Code: M0104202



Basilic 250g

PCB: 8

Code: M0104203



Persil kg

PCB: 5

Code: M0104102

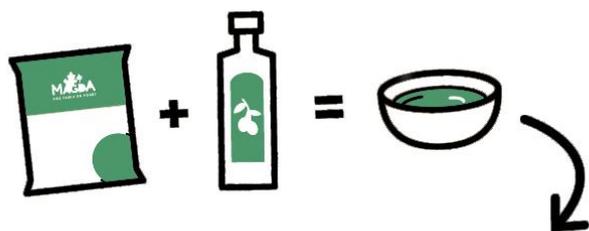


Persil 250g

PCB: 8

Code: M0104103

LES PRÉPARATIONS POUR SAUCES



Versez le contenu du sachet dans un récipient et diluez avec 250ml d'huile d'olive en remuant. Laissez reposer une quinzaine de minutes puis remuez à nouveau avant utilisation.

- Rapidité de mise en œuvre, juste à diluer avec de l'huile d'olive.
- Pour réaliser simplement et rapidement une sauce avec de vrais marquants.
- Gain de temps.
- Régularité des préparations.

Préparation pour sauce Pesto vert 250g

Basilic, ail, fromage râpé italien, graines de tournesol.

PCB: 8

Code: 03208189



Préparation pour sauce Vierge 250g

Tomates mi-séchées, basilic, zestes de citron, ail.

PCB: 8

Code: 03208190



Préparation pour sauce Chimichurri 250g

Echalote, coriandre, persil, ciboulette, ail, piment jalapeno rouge.

PCB: 8

Code: 03208191



LES TRUFFES



Un produit exceptionnel à un prix stable toute l'année.
Une technique de surgélation qui préserve toutes les qualités organoleptiques.
Conservation optimale en pot pour préserver l'intégrité des truffes.
Parfum intense, les truffes sont récoltées à pleine maturité.
Idéales pour sublimer à la dernière seconde toutes vos préparations.

NOUVEAU

MAGDA
UNE TABLE EN FORÊT

TRUFFES NOIRES DU PÉRIGORD



Truffes noires entières 50g*

Pot 50g

PCB: 4

Code : 11808187

Truffes noires lamelles 50g*

Pot 50g

PCB: 4

Code : 11808186

Truffes noires brisures 50g*

Pot 50g

PCB: 4

Code : 11808222

* Dans la limite des stocks disponibles.





Retrouvez-nous sur
www.magda-champignons.com
#Macuisinenaturellementsauvage

