

Le COCO de Mollans



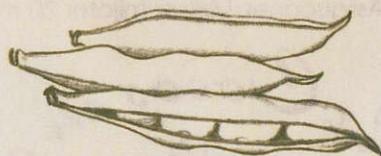
MARQUE DÉPOSÉE

Spécialité
de la Drôme Provençale



Mollans

Le Coco Blanc de Mollans,
c'est le délice des gourmands.



SYNDICAT DES PRODUCTEURS
DU COCO DE MOLLANS

Saint-Pierre - 26170 MOLLANS-SUR-OUVÈZE

Le Coco de Mollans, c'est avant tout un haricot blanc, charnu, consommé frais ou sec tout au long de l'année.

Depuis peu, c'est également une marque déposée auprès de l'INPI par un dynamique groupe de jeunes agriculteurs, attachés aux traditions de leur terroir.

Cette marque "Le COCO de Mollans", gage de qualité, est un produit cultivé de façon traditionnelle, issu d'un terroir volontairement et soigneusement délimité : la haute vallée de l'Ouvèze dans les Baronnies.

Le haricot "coco", cueilli à maturité et à la main, bénéficie d'un savoir-faire ancestral et de conditions climatiques favorables : ensoleillement exceptionnel, irrigation généreuse et petite rosée matinale.

Aliment très ancien, il revient en force grâce à l'esprit d'initiative de Drômois enthousiastes qui ont voulu conserver de succulentes recettes d'antan.

Pour mieux connaître et reconnaître Le COCO de Mollans, vous le trouverez désormais matérialisé par le logo représentant la Fontaine au Dauphin.

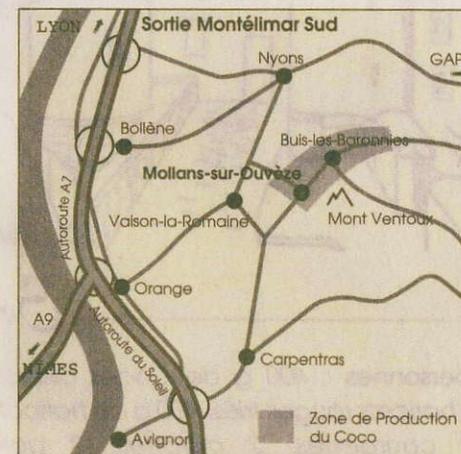


Conservation :

Sec : Se conserve 2 ans. Faire tremper les Cocos à l'eau froide, 12 heures avant la cuisson. Les égoutter et les faire cuire, comme des Cocos frais.

Au congélateur : Se conserve 12 mois. On décongèlera les Cocos au cours de la cuisson.

Vous pouvez acheter le Coco de Mollans de Juillet à Octobre, sur les étals des épiceries, primeurs et supermarchés du sud-est de la France ou si le cœur vous en dit chez nos producteurs.



Impression: Noveveg - "La Mésaul" - Nyons - © 04 75 26 32 03

1 kg de cocos en cosse donne environ
400 g de grains.

100 g de secs donnent environ 170 g de
cocos à cuire

La cuisson des cocos dure une bonne
heure

Ce dépliant a été financé par le
"Syndicat des Producteurs du Coco de Mollans".