

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**
 Périodicité : **Mensuelle**
 Audience : **1382000**
 Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**

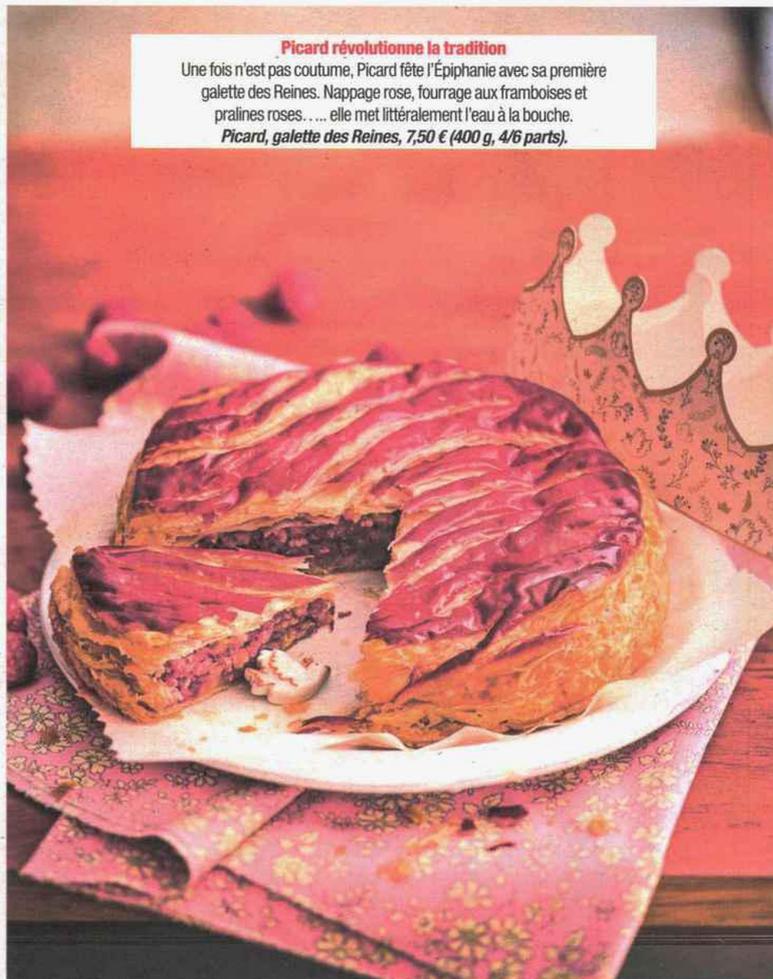


Edition : **Janvier - février 2022**
 Journalistes : **Margot Dobrska et Emma Zrour**
 Nombre de mots : **805**

Tout nouveau, tout bon

ON A CRAQUÉ POUR...

Notre sélection de délices tout prêts ou d'aides à la cuisine. *Par Margot Dobrska et Emma Zrour*



Picard révolutionne la tradition
 Une fois n'est pas coutume, Picard fête l'Épiphanie avec sa première galette des Reines. Nappage rose, fourrage aux framboises et pralines roses... elle met littéralement l'eau à la bouche.
Picard, galette des Reines, 7,50 € (400 g, 4/6 parts).

Nouvelles sauces
 Ces nouvelles recettes de sauces font twister les grands classiques avec des ingrédients inédits. Côté composition, elles sont bio, 100 % naturelles et sans aucun additif.
Papa Sauce, tomates balsamique, poivrons chèvre, champignons truffes d'été et bœuf bourguignon, à partir de 3,99 € (le pot de 180 g).



Les bienfaits du lait fermenté
 Source de calcium et de probiotiques grâce à la présence de flore vivante, le kéfir Kremly se déguste nature ou s'utilise dans de multiples préparations culinaires. À adopter pour le bien-être de notre système digestif.
Kremly, kéfir en pot, 1,99 € (2 x 150 g), ou en bouteille, 1,75 € (500 g).



Les légumes secs s'invitent à table
 Adeptes d'assiettes colorées et vitaminées, vous allez vous régaler avec cette nouvelle gamme de légumes secs en conserve. Ils sont parfaits pour concocter des repas rassasiants et équilibrés en un tour de main.
Cassegrain, haricots rouges, haricots noirs, pois chiches, 1,99 € (la boîte de 265 g).

Petit déj plein de croquant
 La famille des céréales Nat s'agrandit avec ce granola choco & noisettes. Une recette à base d'avoine, sans huile de palme, sans colorant ni arôme artificiel et avec une touche de croquant qui fait la différence sous la dent.
Nat, granola choco & noisettes, 2,90 €.



Une douceur à... boire
 Andros part à la conquête de nos papilles avec ses nouvelles boissons mi-jus, mi-laits végétaux. Pour se désaltérer avec des ingrédients sains, digestes et sans sucres ajoutés.
Andros, douceur orange banane fraise à l'avoine, 1,90 € (75 cl).

Un apéro de saison
 Une boîte pleine d'amuse-bouches élaborés avec de l'emmental, de la raclette, de la fourme d'Ambert AOP... de quoi réchauffer les apéros hivernaux et enchanter les amateurs de fromage.
Entremont, assortiment fromager, 12 parts à partager (4 mini-croques raclette, 4 mini-cakes à la fourme d'Ambert AOP, 4 mini-moelleux emmental), 4,50 €.



ON A CRAQUÉ POUR...

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**
 Périodicité : **Mensuelle**
 Audience : **1382000**
 Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**

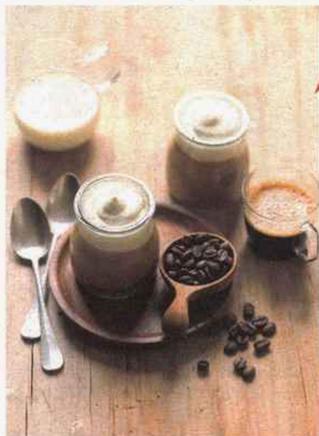


Edition : **Janvier - février 2022**
 Journalistes : **Margot Dobrska et Emma Zrour**
 Nombre de mots : **805**

Nouveau liégeois

Élaboré avec des ingrédients de qualité, ce nouveau dessert dévoile ses arômes de café colombien tempérés par la douceur du chocolat blanc. Une gourmandise qui fait chavirer nos papilles.

Marie Morin, liégeois au café de Colombie, 2,89 € (2 x 130 g).



Les falafels débarquent

Fort de son succès, la marque Hari&Co débarque en GMS et étend son offre végétale avec une nouvelle recette de falafels de pois chiches bio, cumin et menthe. Une alternative à la viande qui vaut le détour.

Hari&Co, falafels de pois chiches cumin menthe, 3,49 € (170 g).

Le fromage donne le ton

Associées à deux fromages AOP, cantal et comté, ces deux nouvelles recettes de panés gagnent en prestige et promettent le réconfort en bouche.

Le Gaulois, bouchées au comté AOP ou cordon-bleu au cantal AOP, 2,79 € (200 g).



Pickles made in France

On craque pour cette délicieuse sélection de pickles (légumes croquants préparés dans une marinade aigre-douce) pour agrémenter la cuisine du quotidien avec des saveurs inédites.

Mazette!, pickles, à partir de 4,89 € (200 g).



Déjeuner sur le pouce

Une nouvelle gamme de recettes aux inspirations variées mariant des protéines et féculents dans des mélanges sains et gourmands. Pour une consommation rapide et pratique à un prix accessible.

William Saurin, 6 recettes Bon pour nous, 2,95 € (Doypack de 300 g).



Ferrero Rocher version tablette

Ferrero Rocher ouvre un nouveau chapitre dans l'histoire de la marque avec ses premières tablettes de chocolat.

Raffinées avec leurs éclats de noisettes, elles sont parfaites pour sublimer les instants de gourmandise.

Ferrero Rocher, tablette chocolat au lait, chocolat noir ou chocolat blanc aux noisettes, 1,99 €.



Un steak multi-couche

Charal renouvelle ses pièces de choix avec la technique de l'effeuillage unique. Le muscle est découpé en fines tranches, qui sont ensuite superposées les unes sur les autres pour obtenir un morceau ultra-fondant et juteux !

Charal, fondant de faux-filet, 3,55 € (140 g) ; tendre de bœuf, 5 € (2 x 120 g).

Notre sélection de cidres pour l'Épiphanie et la Chandeleur



Médillés

Récompensés aux World Cider Awards 2021, les nouveaux cidres Granny Smith et Gala enchantent les papilles avec leurs arômes de pomme fraîche.

Cidre, Granny Smith, Val de Rance, 2,55 € (75 cl).



Bio

La pomme rouge apporte à ce cidre acidulé des notes florales de framboises et une robe naturellement rosée. À consommer frais.

Cidre rosé, Écusson, 3,25 € (75 cl).



Traditionnel

Ce cidre bio, brut, sec et charpenté, réalisé à partir de pommes à cidre, se marie à des saveurs gourmandes et fortes en goût.

Cidre brut, Kerisac, 3,30 € (75 cl).



Bio

Cidre brut pur jus pour une Chandeleur qui sent bon la Bretagne.

Cidre, Loïc Raison, 3,05 € (75 cl).



Made in France

Ce cidre 100 % naturel est issu de pommes bio de vergers normands et réalisé dans la pure tradition cidricole, sans sucre, ni additif, ni colorant.

Cidre, Galipette, 2,79 € (33 cl).

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

