



# TRIO GAGNANT

NOUVEAUTÉ



Crossol, Fruit de la Passion, Ananas-Coco... chaque année, Caresse Antillaise redouble d'imagination pour proposer **des références originales avec le vrai goût des fruits** et qui, dès la première gorgée, font voyager nos papilles. **N°1 des jus de fruits tropicaux aux Antilles**, la marque revient pour l'été avec un nouveau jus ensoleillé qui met à l'honneur deux incontournables de l'exotisme.

Si la pomme, la fraise et la banane sont en fête des fruits préférés des Français, avouons que, lorsque les beaux jours pointent le bout de leur nez, ce sont plutôt les fruits gorgés de soleil qui nous font saliver. Papaye, noix de coco, goyave, ananas, mangue... certes, ils ont chacun leur particularité, mais c'est bien vers ces deux derniers que notre cœur balance.

Pour ne plus avoir à choisir entre **le goût sucré et acidulé de l'ananas et les notes douces et onctueuses de la mangue**, Caresse Antillaise a imaginé cette recette savoureuse. Un jus qui laisse s'exprimer toutes les saveurs de ces deux fruits grâce au **système de flash pasteurisation** utilisé par la marque qui **permet de préserver toutes les valeurs nutritives et le goût unique des fruits**, rigoureusement sélectionnés pour leurs qualités et leurs saveurs.

**Au petit-déjeuner, dans la journée ou en apéritif en cocktail avec du rhum\* des Antilles**, c'est toute la chaleur et la générosité des îles que l'on retrouve grâce aux notes estivales de ce jus. Un nectar dont on appréciera également **la touche acidulée apportée par le citron vert**.

## NOUVEAUTÉ

Ananas, Mangue et Citron Vert Caresse Antillaise  
Bouteille 1L, 2€99

Les produits Caresse Antillaise sont disponibles au rayon frais des GMS (Auchan, Carrefour, Carrefour Market, Cora, Système U, Intermarché, Monoprix, Franprix...)

# SMOOTHIE BOWL

## ANANAS MANGUE ET CITRON VERT

POUR 4 • PRÉPARATION : 15 min • CONGÉLATION : 6 h

### INGRÉDIENTS

- 2 bananes
- 150 g de chair d'ananas + quelques morceaux pour la décoration
- 150 g de chair de mangue + quelques lamelles pour la décoration
- 15 cl de jus Ananas, Mangue et Citron vert Caresse Antillaise
- 1 citron vert
- 4 c. à soupe de granola au chocolat
- ¼ de grenade
- 4 c. à café de baies de goji
- 1 kiwi
- Quelques feuilles de menthe fraîche

● Pelez les bananes et coupez-les en rondelles. Coupez les 150 g de chair de mangue en cubés. Disposez les morceaux de fruits à plat sur une assiette et placez le tout au congélateur 6 h.

● Coupez les 150 g de chair d'ananas en morceaux. Taillez 4 fines rondelles de citron vert au milieu du fruit.

● Dans le bol d'un blender, alternez morceaux d'ananas frais, de mangue et de bananes congelées. Arrosez avec le nectar Ananas, Mangue et Citron vert Caresse Antillaise, ajoutez un trait de jus de citron vert et quelques pincées de son zeste râpé. Mixez jusqu'à formation d'un mélange homogène et de la consistance d'un sorbet.

● Servez dans 4 bols et décorez harmonieusement de granola, de morceaux d'ananas, de fines lamelles de mangue et de rondelles de kiwi et de citron vert. Ajoutez des grains de grenade et des baies de goji, et terminez avec des feuilles de menthe. Dégustez aussitôt.

