Fleurance nature

NOUVEAU

TRANSIT connecté à LA FIBRE

Purée, qu'il est compliqué, pour 1 femme sur 2 et 1 homme sur 5 en France, de maintenir un bon équilibre intestinal. Ballonnements, problèmes de digestion et transit perturbé sont le lot commun de bon nombre d'entre nous. En cause, un organisme paresseux, un manque d'activité, un seuil de stress trop élevé ou une alimentation pauvre en fibres. Du haut de ses 50 ans d'expertise en bien-être au naturel, **Fleurance Nature a souhaité proposer non seulement une solution naturelle et bio, mais aussi une alternative gourmande et efficace pour reconnecter son corps à la fibre : la Purée de Pruneaux - Rhubarbe BIO.**

Sans sucres ajoutés et sans colorant ni conservateur, cette recette 100% naturelle certifiée bio est préparée à partir de prunes du Sud-Ouest et de rhubarbes cultivées selon le mode de production biologique et n'ayant pas subi de traitement chimique de conservation. **Importante source de fibres (100 g de Purée Pruneaux - Rhubarbe Bio apportent 5,5 g de fibres) elle stimule le transit intestinal.**

À déguster à tout moment de la journée, pure sur une cuillère, une tartine, dans un yaourt ou à intégrer dans une recette de cuisine !

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

SAMOUSSAS AU CHÈVRE & PURÉE PRUNEAUX-RHUBARBE BIO FLEURANCE NATURE

Pour 10/12 samoussas PRÉPARATION : 15 min CUISSON : 15 minutes

INGRÉDIENTS

- 1 sachet de feuilles de brick rondes
- 1 pot de Purée Pruneaux- Rhubarbe Bio Fleurance Nature
- Sel, poivre, épices (cumin, coriandre, curcuma...) et herbes aromatiques au choix
- 1 buchette de fromage de chèvre
- 20g de beurre

PRÉPARATION

- Couper les feuilles de brick rondes en deux parties égales.
- Plier la demi-feuille de brick dans le sens de la longueur pour former un rectangle aux bouts pointus.
- Placer une tranche de bûche de chèvre et une cuillère à café de Purée Pruneaux-Rhubarbe sur une extrémité de la feuille de brick (mais pas sur la partie pointue).
- Rabattre le bord pointu sur la tranche de fromage et de purée de sorte à former un triangle. Répéter le pliage tout au long de la feuille en suivant la forme triangulaire et en veillant à bien serrer le pliage.
- Procéder au pliage de toutes les feuilles de brick de la même manière.
- Faire fondre le beurre et badigeonner les samoussas avec un pinceau.
- Ajouter du sel et poivre si nécessaire et les herbes aromatiques par-dessus.
- Placez-les au four environ 15min à 180°c pour qu'ils deviennent bien dorés.

TRANSIT NATURE® PURÉE PRUNEAUX - RHUBARBE BIO FLEURANCE NATURE

Pot 290g 4€70

Recette et photo copyright @pastryandtravel

TOUS LES PRODUITS FLEURANCE NATURE SONT EN VENTE AU 05 62 06 14 48, SUR WWW.FLEURANCENATURE.FR ET DANS LES BOUTIQUES DE PARIS, VANNES, NANTES, ALTKIRCH, HIRSINGUE ET FLEURANCE

Visuels sur demande ou téléchargeables sur www.franckdrapeau.com, Espace Journalistes
Contacts presse : Ingrid, Constance, Marianne, Laura, Lélia, Marie, Lucie, Teddy & Simon
01 44 54 54 09 | food@franckdrapeau.com