

NOUVEAUTÉS

INFORMATION PRESSE

TooGood®



OOOOOH, I FEEL TOO GOOD

J'AIME
Brownie



Les ingrédients nécessaires pour un délicieux brownie ? Tout dépend... S'il s'agit de celui que vous faites en famille un dimanche pluvieux d'automne, il vous faudra une tablette de chocolat pâtissier, 150g de beurre, 150g de sucre, 60g de farine, du sel et 3 œufs, rien de bien sorcier à trouver au fond du placard donc. Si en revanche vous parlez de la recette des brownies industriels que l'on trouve classiquement en GMS, là, la réponse est plus nuancée. On pourrait y citer tous ces ingrédients (et aussi un sacré paquet d'additifs) mais dans des proportions un poil trop généreuses, ce qui en fait des produits souvent très gras et très sucrés, pas franchement l'idéal, surtout qu'ils sont très consommés par des enfants. **Jamais réticente à l'idée d'aller relever un nouveau challenge diététique, la pépète française TooGood a décidé de livrer sa propre interprétation du brownie pour en proposer une version réduite à hauteur de 30% en matières grasses et en sucres, ce qui forcément n'est pas pour déplaire au gourmand qui sommeille en chacun de nous !**

Un gâteau absolument délicieux (c'est le leitmotiv systématique de TooGood qui est convaincue que l'évolution vers une alimentation plus saine ne peut se faire que par le prisme du plaisir) dont la **recette 100% gourmande s'appuie sur un chocolat aux fibres de chicorée allégé en sucres et d'un nouvel ingrédient à base d'algues pour compenser la non-présence d'œufs et jouer ainsi le rôle de liant.** Le sucre - de canne en l'occurrence - est présent de manière raisonnée tandis que les pépites de chocolat apportent cette touche de croustillant qui fait toute la différence. À la clé, un brownie irrésistible, fondant à souhait, qui apparaît comme une parfaite alternative déculpabilisante pour un moment de plaisir à partager (ou pas) avec ses proches !

NOUVEAU
Brownie Pépites de Chocolat
ou Noisettes TooGood
285g, 3€99



Les Brownies TooGood sont disponibles chez **Monoprix**