

NOUVEAU



ACCEPTEZ-VOUS LES *cookies* ?

Voilà bientôt 5 ans que la législation impose aux sites web de nous demander notre accord avant de déposer quelconques traceurs - autrement dit *cookies* - sur notre ordinateur. Que l'on fasse partie des indifférents choisissant systématiquement le « j'accepte tout » ou plutôt du genre à faire méticuleusement attention à notre « vie privée numérique », on ne peut que se féliciter que l'Union Européenne ait réussi à faire plier les géants de la tech. **À ce propos, les plus réticents aux anglicismes d'entre nous utiliseront plutôt le terme de « témoin de connexion », une appellation qui permet de mieux faire la distinction avec un sujet beaucoup moins clivant : les *cookies* à déguster.**

Qu'ils soient aux pépites de chocolat ou aux noisettes, incroyablement moelleux ou plutôt croquants, sous leur forme classique ou suivant la *trend* du très en vogue *crumble cookie* (si vous ne connaissez pas, foncez, c'est une des expressions les plus recherchées sur Google en ce moment !), ces gâteaux ravissent tout le monde, absolument aucun doute à ce propos. **Lorsqu'il est question de gourmandise, on les accueille volontiers, mais cette fois et contrairement aux moments où l'on navigue sur internet, on n'accepte pas tout. Et surtout pas que leurs recettes contiennent autre chose que des ingrédients nobles, aucune envie d'y retrouver de l'huile de palme, des exhausteurs de goût...** Pour s'assurer de faire le bon choix, et c'est une bonne nouvelle, on pourra désormais s'en remettre à Jardin Bio étic® puisque la marque d'épicerie bio préférée des Français propose justement sa toute première référence en la matière.

Coup d'essai, coup de maître pour cette exquise recette qui joue pleinement la carte de la gourmandise puisqu'il s'agit de biscuits... aux éclats de caramel au beurre salé. Miam. Sans surprise, ils sont absolument délicieux (*team cookies* croustillants en l'occurrence) et d'autant plus appréciables lorsqu'on prend le temps d'étudier leur composition. **On y retrouve des ingrédients certifiés bio évidemment, mais aussi issus de producteurs français (c'est le cas par exemple de la farine de blé, du beurre et du sel de Guérande) ou bien encore de filières Commerce Équitable, comme le sucre de canne et la farine.** Concoctés avec beaucoup d'amour dans la biscuiterie du groupe Léa Nature située en Charente-Maritime, ils ont la merveilleuse idée d'être conditionnés en 6 sachets fraîcheur de 2 cookies, de quoi espacer nos pauses gourmandes (ou pas, on ne vous jettera pas la première pierre, on sait ce que c'est la gourmandise !).



NOUVEAU
Cookies Caramel Bio
Jardin Bio étic®
Paquet de 175g, 2€79



LES PRODUITS JARDIN BIO ÉTIC® SONT DISPONIBLES DANS LES RAYONS BIO DES GMS



BUREAU FRANCK DRAPEAU | Visuels sur demande ou téléchargeables sur : www.franckdrapeau.com, Espace Journalistes
Contacts presse : Marie, Simon et Teddy | 01 44 54 04 04 | food@franckdrapeau.com