

NOUVEAU



NOUVEAU

Cookies Tout Chocolat

Karéléa Bio

Boîte de 6 sachets fraîcheur de 2 cookies

2€99



NOUVEAU

Cookies Pépites de Chocolat

Karéléa Bio

Boîte de 6 sachets fraîcheur de 2 cookies

2€99

-36% de sucres*

FERME LA PORTE AUX SUCRES Y A LE COOKIE DANS LE SAIN !

Les mauvaises langues diront qu'on ne comprend pas toujours la totalité des paroles des chansons d'Aya Nakamura, ce n'est pas tout à fait faux mais on ajoutera pour notre part que ce n'est rien comparé à la lecture d'une liste d'ingrédients de gâteaux industriels. Colorants, agents de texture, additifs en tout genre... voici le genre de refrain qui ne donne pas vraiment envie de s'ambiancer. Symbole par excellence de la nourriture pas très raisonnable, le *cookie* industriel est loin de faire l'unanimité et c'est bien dommage car avouons tout de même qu'on a du mal à lui résister. Qu'on soit plutôt *team cookies* moelleux ou *cookies* plus croustillants (nous n'interviendrons pas dans

ce débat clivant, à chacun sa petite préférence personnelle !), c'est à chaque fois la perspective d'un pur moment de gourmandise comme on les affectionne. **Et c'est justement parce qu'on souhaiterait pouvoir en profiter plus régulièrement et surtout sans avoir à culpabiliser, que cela soit pour notre santé ou notre ligne, qu'on se réjouit de découvrir que Karéléa Bio propose ses tous premiers *cookies* !**

Et pour parvenir à nous proposer la plus bonne, bonne, bonne version de ses *cookies* (ah ses *cookies*, ah ses *cookies*...), la marque du groupe Léa Nature, dédiée depuis plus de 10 ans au contrôle des sucres par l'alimentation a fait les choses avec soin. Aussi, ces nouveaux gâteaux concoctés en Charente-Maritime se distinguent par leur teneur plus que réduite en sucre, de l'ordre de -36% par rapport à la moyenne des biscuits de la même catégorie. Un allègement d'autant plus qu'appréciable que ces gâteaux restent extrêmement gourmands, et procurent véritablement du plaisir à la dégustation, contrairement à certaines alternatives diététiques testées par le passé et qui ne nous avaient pas enthousiasmé outre-mesure. Au-delà du sucre, la marque rochelaise fait également l'impasse sur l'huile de palme pour lutter contre la déforestation (elle utilise d'ailleurs, dans cette optique, des étuis en cartons entièrement recyclables) et veille aussi à ce que ces *cookies* soient une intéressante source de fibres pour l'organisme. **Au final, on se délecte donc d'une recette bio résolument engagée, faisant la part belle à des ingrédients nobles, à l'instar de la farine de blé complet bio française, des pépites de chocolat bio ou bien encore des billettes de riz soufflé bio et des graines de sarrasin grillées bio venant apporter un maximum de croquant sous la dent !**

Tous les produits KARÉLÉA SONT DISPONIBLES AU RAYON DIÉTÉTIQUE DES GMS