

Karéléa



CELUI QU'ON N'OUBLIERA PAS PÂTE

Au grand classement des choses les plus réconfortantes dans la vie, la première place se joue sans le moindre doute entre le visionnage d'un épisode de Friends - on a beau les avoir regardés 50 fois, on rit toujours autant aux répliques bien senties de ces amis pour la vie - ou le fait de déguster une crêpe fraîchement préparée et simplement nappée de pâte à tartiner. **De Chandler à la Chandeleur, il y a bien plus d'un point commun et notez comme la vie est bien faite puisqu'on peut même profiter des deux à la fois, un de ces dimanches un peu lazy passés à flâner devant la TV et qui comptent finalement parmi les meilleurs.**

Hier, le dimanche était indéniablement un peu plus triste que d'ordinaire avec la disparition de Matthew Perry alors plus que jamais, on a eu besoin de gourmandises pour réconforter notre moral en berne. On se réjouit alors d'avoir adopté depuis longtemps maintenant la pâte à tartiner proposée par Karéléa, la marque du groupe Léa Nature dédiée au contrôle des sucres par l'alimentation depuis 2010, car sans ça, on aurait clairement explosé notre glycémie.

Il y a parfois dans la vie des problèmes qui peuvent sembler un peu insolubles... « *Qui sait retirer un poussin d'un magnétoscope ?* » aurait demandé Chandler, ou bien encore « *Peut-on vraiment concocter une délicieuse pâte à tartiner sans sucres ajoutés et sans édulcorant artificiel ?* ». **Pour le premier problème, on donne notre langue au chat mais pour le second, on répond clairement par l'affirmative comme le prouve cette onctueuse recette au chocolat, contenant 85% de sucres en moins qu'une pâte à tartiner classique.** « *Oh mon dieu* » aurait sans doute ajouté Janice car cela semble presque difficile à concevoir tant la pâte à tartiner incarne l'idée même qu'on se fait d'un petit craquage forcément culpabilisant. Ici, il n'en est rien et on se délecte donc de cette pâte également sans huile de palme et qui s'appuie sur le maltitol, un substitut d'origine végétale au pouvoir sucrant quasi équivalent au saccharose tout en étant 40% moins calorique et ayant un indice glycémique bas. Bref, on peut se régaler sans crainte de cette pâte Karéléa, c'est quelque chose qu'on n'aura pas à regretter, contrairement à Matthew qui lui, nous manque déjà.



● Pâte à Tartiner Noisette Grillées Karéléa
Pot 400g, 4€69



Tous les produits KARÉLÉA

SONT DISPONIBLES AU RAYON DIÉTÉTIQUE DES GMS