

NOUVEAU



Devine Qui(notto) vient dîner ce soir ?

Dans certaines grandes villes de France, un nouveau concept est en train d'émerger : des dîners conviviaux entre parfaits inconnus ! Via une application, on renseigne notre profil en indiquant quels sont nos centres d'intérêt dans la vie et quelques jours plus tard, on se retrouve attablé dans un restaurant avec cinq convives avec lesquels le joyeux organisateur / algorithme pense qu'on devrait bien s'entendre. La promesse d'un repas plein de surprises, une porte ouverte sur des rencontres inspirantes permettant d'échanger avec des gens ayant sans doute mille choses à nous faire découvrir. Vous ne vous sentez pas encore prêt à faire ce genre d'expérience mais avez tout de même envie que votre dîner soit l'occasion de nouvelles perspectives ? **On a peut-être une alternative à vous proposer en vous suggérant la dégustation d'un savoureux... quinotto ! Comment ça vous n'avez jamais entendu parler de ce plat ? Comme son nom le laisse deviner, il s'inspire de l'incontournable risotto dont il troque simplement l'ingrédient principal (le riz donc) au profit du quinoa.** C'est tout bête mais cela change tout et on se surprend alors à redécouvrir le goût de cette bienfaisante céréale qui, Jardin Bio étic® oblige, provient bien entendu de l'Agriculture Biologique via une filière certifiée Commerce Équitable de quinoa royal en Bolivie.

Parce qu'il faut bien varier les plaisirs dans la vie, la marque rochelaise a eu la bonne idée de décliner 4 recettes de quinottos toutes plus irrésistibles et engagées les unes que les autres. **On confesse une petite préférence pour celle aux légumes verts (courgettes bio et épinards bio) à qui la crème bio entière et le parmesan bio viennent apporter un maximum d'onctuosité.** Délicieusement assaisonnée avec de l'huile d'olive vierge extra bio, de la purée d'ail bio, du persil bio, du basilic bio et du poivre bio, c'est un pur régal, encore plus appréciable lorsqu'on sait qu'il suffit de réchauffer le sachet repas deux minutes top chrono au micro-ondes pour en profiter. Le Quinotto tomate parmesan ne nous laisse pas non plus indifférent, il pourra faire un excellent accompagnement avec une escalope panée par exemple, la rencontre parfaite entre Milan et La Paz, l'impact en moins sur notre bilan carbone !

Pour l'hiver, la dose de réconfort dont on a besoin après une bonne journée de travail pourrait aussi bien venir de cette recette au potimarron bio et subtilement agrémentée de brisures de châtaignes, chaque bouchée est un vrai kif, ce qui est d'autant plus remarquable que c'est là encore une recette - cuisinée en France, dans leur conserverie du Lot-et-Garonne cela va sans dire - garantie sans arômes ajoutés. Pourquoi voulez-vous donc composer avec eux lorsque vous avez la chance de pouvoir compter sur des ingrédients certifiés bio et de grande qualité ? Et pour varier les plaisirs, on succombe à la recette, plus classique mais tout aussi irrésistible, aux champignons et parmesan qui fera également le bonheur de nos repas sur le pouce. Bref, tout le monde devrait connaître le quinotto et d'ailleurs, on a décidé d'en parler à un maximum de gens autour de nous, à l'occasion par exemple de ces fameux dîners entre inconnus où un petit « et sinon, vous connaissez le quinotto ? » sera une question parfaite pour briser la glace et lancer la discussion !

NOUVEAU
Quinotto Légumes Verts Parmesan
Jardin Bio étic®
Sachet 220g, 2€99

NOUVEAU
Quinotto Tomate Parmesan
Jardin Bio étic®
Sachet 220g, 2€79



NOUVEAU
Quinotto Potimarron Châtaigne
Jardin Bio étic®
Sachet 220g, 2€99

NOUVEAU
Quinotto Champignon Parmesan
Jardin Bio étic®
Sachet 220g, 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