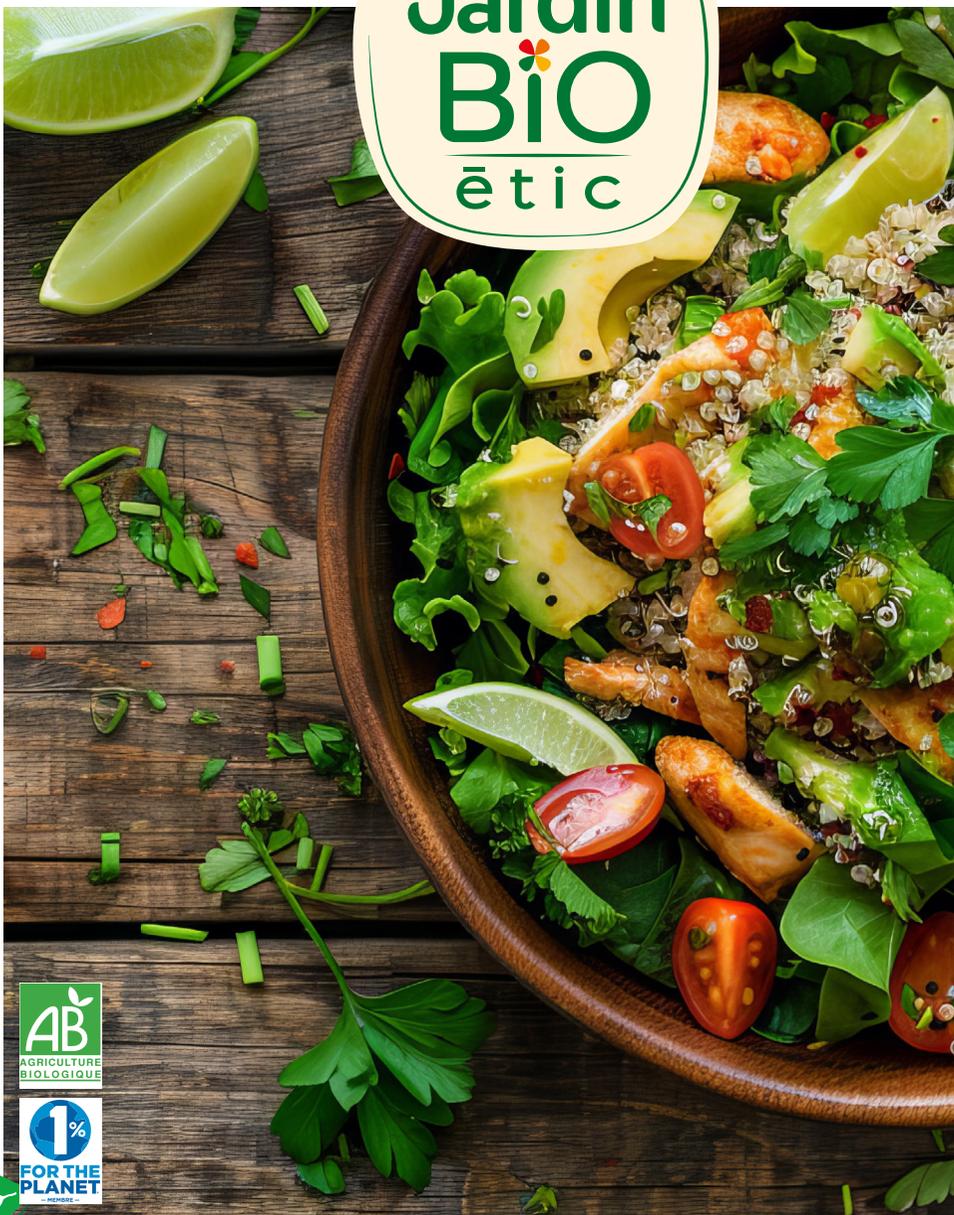


PAS DE SALADE entre nous !

Concombre, oignons rouges, fenouil, halloumi, tomates, olives noires, radis, feta... oui notre liste de courses estivale ferait frémir les lobbies du gras et des aliments ultra-caloriques. En même temps, lorsque les températures grimpent, on a rarement envie de dévorer un triple cheeseburger alors on préfère opter pour des salades composées tout aussi gourmandes et que l'on prend plaisir à concocter après avoir fait un tour au marché. Il ne reste plus qu'à miser sur une délicieuse vinaigrette pour ajouter de la sapidité à notre assiette, et le tour est joué ! Puisqu'on a un peu plus de temps que le reste de l'année, on délaisse évidemment les sauces déjà préparées, dont les listes d'ingrédients nous démoralisent quelque peu (beaucoup d'eau, des additifs épaississants, trop de sel, de sucre...). En lieu et place, on mise plutôt sur une bonne vinaigrette maison réalisée dans les règles de l'art. **Pour en concocter une en 2 minutes top chrono, on peut compter sur Jardin Bio Étïc®, la marque d'épicerie bio préférée des Français*, qui propose tout ce qu'il faut pour concocter une vinaigrette traditionnelle.** Ingrédients bio, sourcés autant que possible en France, issus du commerce équitable, produits contribuant au mouvement 1% for the planet... Il n'en faut pas plus pour éviter que notre sauce ne tourne au vinaigre !



LÉA NATURE
**Jardin
BiO
étïc**



NOUVEAU

Et non, les tournesols cueillis dans les champs de nos campagnes françaises ne servent pas qu'à embellir notre cuisine, ils pimpent aussi nos assiettes ! **La preuve avec cette huile de tournesol désodorisée, fabriquée à partir de fleurs cultivées en France et que l'on déguste spontanément en assaisonnement.** De la classique vinaigrette pour la salade de crudités à l'incontournable mayonnaise pour les œufs mimosa en passant par un aioli pour agrémente un poisson froid, elle va s'imposer comme un indispensable de notre garde-manger. Résistante aux cuissons à hautes températures, elle se révèle aussi très pratique pour cuire et frire les aliments à la poêle.

Huile de Tournesol Jardin Bio Étïc®
75cl, 4€79



Un vinaigre de cidre bio et labellisé OFG ? OMG ! Enfin, pas si étonnant lorsque l'on sait à quel point Jardin Bio Étïc® a à cœur de mettre nos producteurs français à l'honneur. **Ici, place donc à des pommes françaises pour concocter (en France également, et plus précisément en Charente Maritime) ce vinaigre de cidre non pasteurisé qui viendra subtilement parfumer nos sauces vinaigrettes et apporter à notre salade un petit goût fruité absolument délicieux.** Et lorsqu'on se rappelle tous les bénéfices de ce condiment sur notre santé, on aurait vraiment tort de s'en priver.

Vinaigre de Cidre Jardin Bio Étïc®
75cl, 2€99

Vous vous souvenez de l'époque où on devait composer avec une pénurie de moutarde dans les magasins ? Les souvenirs à l'ancienne quoi ! À propos de « à l'ancienne » d'ailleurs, un mot tout de même sur cette moutarde signée Jardin Bio Étïc®. **Fabriquée en France, c'est un parfait mélange de graines de moutarde avec un verjus constitué de vinaigre de cidre (il confère à ce condiment des notes fruitées qui adoucissent son goût), d'eau et de sel.** Issue d'un savoir-faire traditionnel, cette moutarde est idéale pour relever les sauces, vinaigrettes et assaisonner les viandes ou poissons.

Moutarde à l'Ancienne Jardin Bio Étïc®
350g, 3€19



LES PRODUITS JARDIN BiO ÉTïc® SONT DISPONIBLES AU RAYON BIO DES GMS