

Nouveau



Avoir un appétit D'AIGRE!

Claire-obscur, silence éloquent, nouveau classique, mort-vivant, réalité virtuelle... dans la liste des nombreux oxymores que compte la langue-française, nos préférés sont évidemment ceux qui concernent l'univers de la gourmandise. On pense bien entendu au fameux sucré-salé - on ne relancera pas l'éternel débat sur la pizza hawaïenne, chacun fait bien ce qu'il veut - ou bien encore à la sauce aigre-douce, deux mots qui, il faut bien le reconnaître, n'ont absolument rien à faire ensemble. **Sans doute est-ce justement grâce au parfait équilibre de ses saveurs complémentaires que cette sauce chinoise (mais que l'on retrouve aussi très souvent dans la cuisine créole) a réussi à s'imposer parmi les plus appréciées dans le monde entier.** Un bémol cependant : si on adore son goût reconnaissable entre mille, on est en revanche moins enthousiasmé par les compositions des produits qu'on trouve généralement en magasin. Mais pourquoi tout ce sel ? Et les arômes ajoutés, c'était vraiment obligatoire ?

Heureusement, on peut compter sur Jardin Bio étic® pour livrer sa propre interprétation de ce grand classique ! La marque du groupe Léa Nature a en effet eu la judicieuse idée de concocter une recette engagée suivant scrupuleusement ses principes fondateurs en matière d'agriculture biologique, durable et responsable. Pour une fois qu'on ne parle pas d'une marque française qui délocalise sa production en Chine mais au contraire d'une société bleu - blanc - rouge qui fabrique sur son territoire et avec sincérité, des produits venant traditionnellement du bout du monde, on ne peut que se réjouir. On ne peut surtout que se régaler lorsqu'on goûte cette sauce à la fois fruitée et légèrement relevée, qu'on utilise aussi bien pour accompagner une viande blanche, un poisson frais, des crustacés...

Légumes bio en morceaux (oignons, carottes, poivrons rouges et verts), purée de tomate bio évidemment, sucre de canne bio, ananas bio en morceaux et ce qu'il faut d'ail bio, épices bio et sel marin pour relever tout ça, voici une recette simple et engagée comme on les aime. Avec son Nutriscore B et sa liste d'ingrédients garantie sans arômes ajoutés, on ne trouvera définitivement rien à redire à son propos, d'autant qu'on peut également la servir froide et y tremper des nuggets, des frites, des potatoes... ainsi que des nems et autres gyozas, évidemment !



Nouveau
Sauce Aigre Douce
Jardin Bio étic®
Pot 330g, 3€49

L'Asie regorge de spécialités culinaires très variées mais tout aussi délicieuses les unes que les autres. Alors oui, il faut un peu de temps et quelques ingrédients pas toujours faciles à dénicher pour concocter son propre pad thaï ou bien la recette de nouilles que l'on a découvert en scrollant sur notre feed Instagram, mais des solutions prêtes à l'emploi existent aussi et c'est pour ça qu'on aime Jardin Bio étic®. Ces sachets repas micro-ondables sont parfaits pour les repas sur le pouce devant son ordinateur ou les soirs de flemme où l'on a plus envie de s'avachir sur son canapé que de passer derrière les fourneaux. Nouilles au Curry, Pad Thaï ou Dahl ? Pourquoi choisir, on prend les trois ! Surtout lorsqu'on sait qu'ils sont sans arômes ajoutés et cuisinés dans la conserverie de la marque à partir d'ingrédients bio.



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