



NOUVEAUTÉS

DU JAMAIS-BU CHEZ



On le sait, côté cuisine, l'art de l'association est un exercice à part entière, le combo entre deux aliments permettant parfois d'en révéler des saveurs insoupçonnées. Alors c'est sûr qu'il faut réussir à passer le cap psychologique, surtout lorsqu'on voit certaines « spécialités » dont les gens se régalaient à l'international. Prenez par exemple l'association cornichon et beurre de cacahuète, il est clairement déroutant de prime abord, non ? Pourtant, il paraît que le croquant vinaigré du premier et le crémeux du second fonctionnent hyper bien ensemble. Et que dire de l'alliance fraïse et sauce soja (cette dernière accentue le côté umami et sucré du fruit) dont raffolent les Asiatiques, vous l'oseriez-vous ? Si jamais vous voulez surprendre vos convives à un prochain repas entre amis, sachez aussi que le bleu se marie très bien avec du chocolat noir, vous nous en direz des nouvelles même si on peut concevoir que la plupart d'entre vous ne se sentent pas encore de se « risquer » à pareille combinaison. **Et si vraiment on souhaite se régaler d'accords gourmets, le plus simple reste encore de s'en remettre à Jardin Bio étic® qui cet été surprend avec une nouvelle gamme qui donne fraîchement envie. Euh pardon, fraîchement envie mais ce lapsus est on ne peut plus révélateur puisqu'en effet, de fraîcheur, il est particulièrement question avec ces boissons aussi désaltérantes que gourmandes.**

Bien décidée à nous accompagner durant toutes les vacances (et pas que, évidemment car ces mélanges sont par exemple idéals pour le petit-déjeuner ou le goûter, pouvant plaire aux petits comme aux grands), la marque n°1 des marques alimentaires engagées* a concocté 3 recettes à base de jus de fruits, d'eau et de plantes ! Un vrai bon point sur cette catégorie des boissons souvent pointée du doigt pour son usage parfois un peu exagéré en matière d'arômes ajoutés et autres additifs dont on préfère, pour notre part, toujours s'affranchir. **On apprécie également que ces recettes soient fabriquées en France (en Alsace si vous voulez tout savoir, bande de petits curieux !) et conservées dans une brique Elo Pack simplifiant certes le versement du liquide et la conservation des saveurs, mais surtout bien plus facilement recyclable que les bouteilles en plastique.**

NOUVEAU

FRUITS ROUGES HIBISCUS

Pas de doute, cette recette nous fera rougir de plaisir ! On se délecte des saveurs fruitées de la framboise bio et de la myrtille bio se mariant comme une évidence au goût délicieusement acidulé de l'hibiscus. Lorsqu'on connaît les propriétés tonifiantes de cette fleur, on se dit qu'on serait bien inspiré de siroter ce doux breuvage tout au long de la saison estivale, surtout lorsqu'on sait en plus que Jardin Bio étic® a eu la bonne idée de s'affranchir de tout arôme artificiel**.



NOUVEAU



POMME VANILLE

On pensait que le mariage le plus excitant de l'année serait celui de Selena Gomez et Benny Blanco mais figurez-vous qu'il vient de se faire coiffer au poteau par celui de la pomme et de la vanille au cœur de cette boisson d'une douceur parfaite et ô combien réconfortante. Le côté sucré de la pomme et la délicatesse du goût de la vanille confèrent à ce breuvage, fabriqué en France, tout ce que l'on recherche pour une pause gourmande au milieu d'une interminable journée de travail.

CITRON GINGEMBRE

C'est fou comme ces deux-là font la paire : on apprécie le gingembre (provenant ici d'une filière bio de Madagascar) reconnue pour ses vertus tonifiantes et encore plus lorsqu'il est associé au Citron. Dans les faits, cela ressemble à une boisson bien-être mais si on en sirote aussi volontiers, c'est simplement parce que c'est beaucoup trop bon ! Comment résister à cet accord parfait entre le côté très aromatique de la plante officinale et l'acidité de l'agrumes jaune, tant prisé en été pour son pouvoir désaltérant ?

NOUVEAU



Nouvelles Boissons Jardin Bio étic® 3 saveurs disponibles 1L, 2€39

LES PRODUITS JARDIN BIO ÉTIC® SONT DISPONIBLES AU RAYON BIO DES GMS

* Conformément à la réglementation biologique en vigueur.

** Selon l'observatoire 2024 OpinionWay pour la récompense Marque Préférée des Français.

Information presse



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