

LÉA NATURE
Jardin
BiO
 étic

NOUVEAUTÉ

LA SALSA, ÇA MEXIQUE !

¡Un, dos, tres, marcha! Demi-tour, reprise. C'est peut-être un peu cliché, mais n'empêche que c'est ainsi qu'on projette un cours de salsa, du moins si on osait enfin s'y inscrire. Depuis le temps qu'on en parle en plus, il faudrait vraiment qu'on saute le pas. On se fait sans doute des films mais on imagine un professeur ténébreux au regard intense, vêtu d'une élégante chemise cintrée et dont l'énergie déployée dans chaque pas rendrait à coup sûr le cours beaucoup plus agréable à regarder. Euh... à suivre, pardon ! En plus, et pour avoir déjà pratiqué un peu de danse de salon par le passé, on sait déjà que la clé pour progresser rapidement est d'apprendre à lâcher prise et à faire confiance à son partenaire, tout l'inverse en l'occurrence de ce qu'on vous recommande de faire devant les rayons d'un supermarché. Car là, si l'on se laisse guider (par notre gourmandise) et que l'on fait confiance à la première promesse déculpabilisante figurant sur le pack, il se pourrait bien qu'on aille au devant de quelques déconvenues (des produits hyper transformés, bourrés de sel, de sucres, d'arômes, fabriqués à l'autre bout de la planète...).

Non, vraiment, mieux vaut pour le coup s'en remettre à une sommité en matière d'éthique et de raison, et qui de mieux placé alors que Jardin BiO étic®, n°1 des marques alimentaires engagées ? Une fois encore, elle s'attelle à des incontournables de nos placards (la fameuse sauce salsa dans laquelle on va venir dipper nos tortillas et celle avec laquelle on réalise des fajitas) dont elle entend bien livrer sa propre interprétation, à savoir certifiées Agriculture Biologique, sans artifices superflus et made in France. Elles ont beau être cuisinées dans la belle région du Lot et Garonne, ces deux sauces respectent à la lettre les recettes traditionnelles mexicaines que l'on affectionne tant. Et ça, quitte à reprendre la célèbre punchline du sympathique juré d'un concours de danse télévisé, on achète !

Pulpe de tomates bio, oignons bio en morceaux, poivrons rouges bio, purée d'ail bio, cumin bio, origan bio, paprika bio, poivre noir bio, piment de Cayenne bio... la sauce salsa dip se distingue par sa texture légèrement épaisse qui permet d'en prélever facilement sur une tortilla et surtout par sa saveur très légèrement piquante juste comme il faut. En croquant dans la tortilla (évidemment, on choisit aussi celles de Jardin BiO étic® qui font l'impasse sur le gluten, l'huile de palme et les arômes ajoutés mais pas sur le goût grâce à un mélange d'épices légèrement relevé), on est comme transporté de l'autre côté de l'Atlantique, direction les marchés colorés de Guadalajara. Aucun colorant, aucun arôme ajouté, aucun conservateur. ¡Andale! Même exigence côté cuisine avec la Salsa Fajita, plus légère et plus fluide évidemment. Elle siéra parfaitement à un repas fajitas en famille, à la préparation de quesadillas pour agrémenter la table avant l'arrivée des copains, ou encore même en dernière minute pour se mijoter une pizza mexicaine (avec du chorizo, croyez-nous sur parole, c'est tex-mex-cellent !).



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