

Karéléa



NOUVEAUTÉ

AU PAYS DE CANDY (CANE)

Allez, minute culture mais laissez-nous vous partager quelques anecdotes sur Candy Cane, vous savez, ce fameux bonbon typique de Noël. On le reconnaît au premier coup d'œil avec sa forme de canne mais les bâtons de sucre d'orge n'ont pas toujours été courbés et colorés. Selon la légende, ce serait en fait un chef de chœur allemand qui aurait demandé aux fabricants de cette friandise dans sa région, d'en proposer une version au bout arrondi évocatrice des bâtons de berger. On dit qu'il aurait ensuite donné ces sucettes aux enfants afin qu'ils restent calmes pendant les offices religieux (ils n'avaient pas Gulli à l'époque, on ne peut pas leur en vouloir d'avoir eu besoin de ce stratagème pour les canaliser !). D'ailleurs, les couleurs de candy cane auraient une signification symbolique, la partie blanche représenterait la pureté, et la rouge le sang de Jésus. **Nous n'en aurons sans doute jamais la certitude mais ce qui est sûr, c'est que s'il y a une bien saison où l'on consomme du sucre de manière un peu excessive, ce sont les fêtes de fin d'année. Ces fameuses candy cane par exemple, l'incontournable bûche de Noël (on préfère la version pâtissière que glacée, et vous ?), les chocolats qu'on trouve chaque jour dans notre calendrier de l'Avent... est-ce bien raisonnable tout ça ?**

Heureusement, on peut aussi varier les plaisirs et suivre ses envies avec une gourmandise qui puisse, d'une certaine manière, être évocatrice des fêtes mais qui soit plus raisonnable, et pour cela, c'est évidemment sur Karéléa que l'on mise. La marque experte du contrôle des sucres par l'alimentation de Compagnie Léa Nature a en effet concocté une nouvelle recette aux saveurs très réconfortantes, parfaite pour accompagner nos dimanches hivernaux passés sous le plaid, nos goûters au bureau et les tea time que nous partagerons en famille ! **On craque donc pour ces succulents craquants dont le goût ne laissera personne indifférent, parole de gourmand ! Dans cette nouvelle recette, les notes vivifiantes de l'orange et celles réconfortantes de la cannelle émerveillent les papilles, c'est tout bonnement délicieux.**



Craquants Orange Cannelle KARELEA
4 sachets de 4 biscuits, 2€35

Et que ceux désirant rééquilibrer leur alimentation se rassurent, ils pourront s'en délecter sans la moindre culpabilité puisque ces délices riches en fibres, sont auréolés d'un irréprochable Nutriscore A. Cela s'explique par l'absence de sucres, remplacés par le maltitol, un édulcorant d'origine végétale, à indice glycémique bas, et la rondeur de la cannelle, apportant ce qu'il faut en douceur. C'est donc bien volontiers qu'on s'autorise ce petit kiff, d'autant plus qu'il s'agit d'une recette vertueuse à bien des égards. **Elle s'affranchit en effet de l'huile de palme et privilégie les circuits courts puisque la farine de sa recette est moulue à moins de 100km de son lieu de production, la biscuiterie Jean & Lisette en Charente-Maritime.**

Tous les produits KARÉLÉA SONT DISPONIBLES AU RAYON DIÉTÉTIQUE DES GMS