

Nouveau

C'EST Arachide BON !

Même si on l'a longtemps associé aux Américains, qu'on sait particulièrement friands de peanut butter, force est de constater que cela fait maintenant quelques années que le beurre de cacahuètes est également rentré dans nos habitudes de consommation. Sur un pancake ou dans un yaourt par exemple, on s'en délecte de bon cœur (et cela d'autant plus qu'il est source de protéines et donc intéressant d'un point de vue nutritionnel), et c'est vrai qu'à force d'en vider des pots, on imagine tout en connaître ou presque... Est-il encore possible d'apprendre des choses à son propos que l'on ignore ? Bien sûr que oui, laissez-nous essayer en tout cas ! Savez-vous par exemple ce qu'est l'arachibutyrophobie ? Le préfixe « arachi » vous met sur la voix et puisque nous sommes en train de disserter sur le beurre de cacahuètes, vous devez imaginer, le suffixe « phobie » aidant, qu'il s'agit tout bonnement de la peur panique du beurre de cacahuète ? **Pas tout à fait, c'est plus précis encore puisqu'il s'agit de l'anxiété provoquée par le fait d'avoir... du beurre de cacahuète collé au palais ! Etonnant, on vous le concède.**

Nouveau
Pâte à Tartiner Cacahuète
Jardin BiO étic®
325g, 4€95



Cela ne dit pas que les personnes qui en souffrent n'aiment pas le goût du beurre de cacahuète à proprement parler, c'est vraiment simplement le fait qu'il puisse rester un peu « collé » en bouche qui les soucie, ce qui peut en effet arriver, la plupart des beurres purs ayant effectivement cette texture un peu pâteuse.

Et même sans être arachibutyrophobe, on avoue que nous aussi, parfois, on aimerait pouvoir s'en délecter dans une version encore plus gourmande. **Plus facile à tartiner aussi car, qu'on se le dise, et aussi souple soit-il, le 100% pur beurre de cacahuète s'étale plutôt difficilement sur une bonne tartine de brioche !** Heureusement, on peut compter sur Jardin BiO étic® - qui a pour le coup une vraie légitimité en la matière puisque son beurre de cacahuète est le plus vendu de France - pour répondre à la moindre de nos envies gourmandes !

Une fois de plus, la marque classée numéro 1 des marques alimentaires engagées* nous fait chavirer avec cette fois... une pâte à tartiner à la cacahuète bio ! **Pour apporter encore plus de gourmandise et un côté crémeux, l'arachide est magnifiée par du sucre de canne certifié bio et... du beurre de karité, lui aussi issu de cultures certifiées.** On préfère mille fois cela que de l'huile de palme dont on sait l'impact potentiel qu'elle peut parfois avoir en termes de déforestation. Nutriscore C, c'est finalement très raisonnable lorsqu'on compare avec ce qu'on peut avoir l'habitude de consommer au rayon pâtes à tartiner, c'est l'avantage de miser sur un délice dont la recette est constituée à plus de 80% de cacahuètes.



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