



NOUVEAU

LE GINGEMBRE PLAÎT
DE PLUS EN PLUS AUX FRANÇAIS...

AUCUNE
RAISON DE RIRE
JAUNE AVEC
CE RHIZOME!

Les chiffres ne mentent jamais et il suffit de jeter un rapide coup d'œil à Google Trends pour constater que, dans notre beau pays, les recherches concernant le mot-clé « gingembre » ne cessent de progresser, avec une accélération assez nette depuis environ 10 ans. **Cette fois, plus de doute et il semblerait bien qu'on puisse l'affirmer de manière formelle : il est enfin rentré dans le cœur - et dans la cuisine en l'occurrence ! - des Français.** Il est amusant d'ailleurs de constater que le mois où il connaît souvent son pic de connexions est celui de janvier, sans doute du fait de toutes les personnes qui, au cœur de l'hiver, sont en quête d'un produit naturel pour donner un coup de boost à leur organisme, ou bien aussi de celles à la recherche d'un allié digestion bienvenu après les agapes des fêtes de fin d'année.

Force est de constater que, dans cette mission, le gingembre excelle, c'est d'ailleurs bien pour cette raison qu'il est traditionnellement servi en Asie après un repas copieux. Saviez-vous aussi que le gingerbread, avant qu'il n'adopte la forme de petit bonhomme souriant beaucoup trop mignon tel qu'on le connaît aujourd'hui, était aussi à visée médicinale, utilisé pour calmer les maux d'estomac ? Bref, cet aliment a définitivement tout pour plaire, et encore, on ne vous parle pas de ses prétendues vertus aphrodisiaques, ou bien encore du pouvoir qu'on lui prête pour lutter contre le mal des transports. **Tout cela explique sans doute en partie le fait qu'il soit de plus en plus plébiscité, même si chez Compagnie Léa Nature, on a une autre théorie : si l'on consomme de plus en plus de gingembre, c'est tout simplement... parce que c'est délicieux !**

En infusion revigorante, dans un pain d'épices, pour twister une confiture, dans un succulent chutney, en petite touche pour donner du caractère à une sauce de poisson, de volaille... il y a mille manières de l'utiliser lorsqu'on cherche à relever sans piquer, et cela encore plus lorsqu'on est adepte de cuisine exotique. D'ailleurs, est-ce vraiment un hasard si la popularité du gingembre et notre goût pour la cuisine du monde progressent tous les deux à la hausse et en parallèle ? Évidemment pas, le célèbre rhizome n'ayant pas son pareil pour agrémenter un curry indien, un bœuf sauté, une soupe thaï, un poulet jerk, un colombo, un bissap... **Quoi de plus logique alors que de découvrir que JOM BAO®, le spécialiste en GMS des produits exotiques bio, se distingue autant par le goût délicieux que par les irréprochables recettes certifiées bio faisant l'impasse sur tout ce qui apparaît superflu - comme les arômes de synthèse, les colorants, les conservateurs - et qu'il agrandisse son offre avec un succulent jus de gingembre ?**

Autant vous dire que la lecture de sa liste d'ingrédients ne vous demandera pas beaucoup de temps : 97% de gingembre bio, 3% de citron bio pour aider sa conservation... et c'est tout ! Un produit pratique, prêt à l'emploi et polyvalent comme on les aime, dont la seule limite dans les usages qu'il offre est notre imagination. On l'adopte bien volontiers pour nos recettes en tout genre, et notamment celles de mocktails, le gingembre se mariant parfaitement à des agrumes, des herbes fraîches et des fruits tropicaux bien sûr.

LES PRODUITS JOM BAO® SONT DISPONIBLES EN RAYONS BIO EN GMS.