

NOUVEAU



WHEN TWO BECOME ONE

Les plus anciens capteront évidemment la référence aux Spice Girls, mais de notre côté et pour une fois, nous étions dans un mood plus pragmatique, nous faisant simplement la réflexion que tout ce qui était « 2 en 1 » nous simplifierait quand même sacrément la vie. On se réjouit par exemple d'avoir investi dans ce très confortable canapé-lit hyper pratique pour les dimanches Netflix & Chill mais également pour héberger des amis qui débarquent à l'improviste le week-end. Et que dire de ce shampoing-douche format voyage, que l'on trimballe partout durant nos déplacements ? En plus d'être polyvalent, son odeur est carrément addictive. D'autres exemples ? Disons que, puisque nous sommes avant tout de grands gourmands, on a aussi tendance à penser à ces desserts hybrides ultra tendances, mélangeant des classiques de la pâtisserie. Les imbattables cronuts, mookies et autres cruffins qui nous permettent finalement de ne jamais avoir à choisir et de satisfaire notre côté éternel indécis. **Mais le mieux, la divine surprise, c'est encore quand deux choses que l'on a pris l'habitude d'utiliser de notre propre chef, se retrouvent finalement réunies.**

Un exemple ? Des années qu'on a pris l'habitude de mélanger du pur jus de citron et du pur jus de gingembre, l'alliance des deux se révélant absolument incroyable, que cela soit à siroter avec un peu d'eau ou pour faire une marinade par exemple. Imaginez alors notre joie lorsque Jardin Bio étic® a eu la lumineuse idée de proposer une nouvelle recette réunissant justement ces deux ingrédients. Un produit 2-en-1 qui s'est rapidement imposé parmi les indispensables de notre vie quotidienne. Visiblement, nous ne sommes pas les seuls puisque la marque le décline dans un second format (une bouteille en verre recyclable de 25cl, plus pratique à manipuler). La recette concoctée par la marque bio préférée des Français*, elle, ne change évidemment pas, et on retrouve avec plaisir **ce mélange de gingembre bio (51%) provenant du Pérou et de Madagascar et de citrons, originaires pour leur part de Sicile et donc forcément gorgés de soleil.** Une association fraîche et légèrement piquante à apprécier sans modération, tant on connaît les vertus de ces deux ingrédients : l'apport en vitamine C de l'agrumes et les propriétés tonifiantes et détoxifiantes du gingembre.

Après, et parce qu'on sait que ce dernier ne fait pas forcément l'unanimité (c'est qu'en plus de son petit caractère, il faut aussi le peler et le presser pour en extraire son jus!), on peut aussi tout simplement s'en remettre au pur Jus de Citron de Jardin Bio étic®, une valeur sûre dont il se vend pour information 12 bouteilles par minute**. Sur un poisson, dans une vinaigrette, pour donner un peu de pep's à un cocktail... c'est le joker que l'on dégage à chaque fois qu'on souhaite apporter une petite touche d'acidité. On apprécie évidemment la qualité des citrons ayant servi à élaborer ce jus, mais aussi son prix volontairement accessible, à tel point d'ailleurs que, dans son format 50cl, ce jus rejoint la sélection BIO MALIN, des produits certifiés bio et proposés à prix doux pour pouvoir trouver une petite place dans le panier de courses de toutes les familles. Pas question que manger bio ne soit un privilège, une conviction qui anime la marque star du groupe Léa Nature depuis plus de 30 ans déjà.

Pur Jus de Citron
Jardin Bio étic®

Bouteille 50cl, 3€25
(existe aussi en 25cl et en 1L)

NOUVEAU FORMAT

Pur Jus de Gingembre Citron
Jardin Bio étic®

Bouteille 25cl, 3€95
(existe aussi en 50cl)



*Source : Worldpanel by Numerator France – Panel Prométhée | CAM P3 2026 | Marques nationales de produits alimentaires biologiques.

** Source Circana : Tous Circuits GMS, CAM p5 2026

LES PRODUITS JARDIN BIO ÉTIC® SONT DISPONIBLES DANS LES RAYONS BIO DES GMS



BUREAU FRANCK DRAPEAU | Visuels sur demande ou téléchargeables sur : www.franckdrapeau.com, Espace Journalistes
Contacts presse : Marie, Célestine et Teddy | 01 44 54 04 04 | food@franckdrapeau.com