

Nouveautés



LES PREMIERS CONCENTRÉS DE GINGEMBRE BIO EN GMS

SPICE UP your life

iStock
Credit: Natikka

On peut dire ce qu'on veut, mais les 90's ont tout de même été une période sacrément inspirante, une décennie à l'origine de tant de choses positives et/ou agréables. Elle a par exemple vu la naissance de Jardin Bio®, qui, 30 ans plus tard, demeure la marque bio préférée des Français*, excusez du peu ! Quelques mois après la création de la pépite engagée en faveur d'une agriculture bio, un autre phénomène bouleversa tout sur son passage : le Girl Power, avec les Spice Girls évidemment, dont l'incontournable single Wannabe fête justement ses 30 ans. **Un anniversaire célébré comme il se doit - même si on attend toutes et tous une tournée de concerts avec les cinq chanteuses enfin réunies - et auquel on va pouvoir trinquer avec une boisson qui ne manque pas de piquant, et parfaitement de circonstances donc : les premiers concentrés de gingembre bio en GMS.** Une innovation signée... Jardin Bio® évidemment !

En l'occurrence, la gamme se compose de trois références afin de proposer différentes intensités. Un peu comme avec les Spice Girls somme toute, à chacun sa petite préférence, même si c'est leur complémentarité qui, au final, permet de créer une parfaite harmonie. Selon l'expérience que l'on veut

en faire, on choisira alors la recette de shots de gingembre nous semblant la plus appropriée. Les usages sont infinis ou presque : simplement avec de l'eau plate ou gazeuse, avec de l'eau chaude façon infusion express, dans du thé, des jus (de pomme par exemple, mais cela fonctionne aussi très bien avec de l'orange, de l'ananas, de la mangue, du pamplemousse...) et bien sûr en mocktail ou cocktail. En la matière, le champ des possibles est infini ou presque, sachant que les cuisiniers plus inspirés les utiliseront aussi dans des recettes (pour faire une marinade, twister une vinaigrette, ou même pour un dessert, dans un coulis, une compote...).

Si ce type de boissons sans alcool faisait déjà fureur en épicerie fines, on se réjouit d'en découvrir enfin en supermarché, dans une version résolument plus accessible, mais tout aussi qualitative. **Depuis le temps qu'on compte parmi les adeptes de Jardin Bio®, on connaît ses valeurs, on n'est donc guère surpris en apprenant que le gingembre au cœur de ces 3 recettes est certifié bio, tout comme les autres ingrédients d'ailleurs.** Comptez un volume de concentré de gingembre pour 4 volumes d'eau ou de tonic, et le tour est joué. Sweet, Extra ou Strong, ne reste maintenant qu'à choisir avec lequel commencer notre dégustation.





■ NOUVEAU
Ginger Sweet 33%
Jardin Bio®
Bouteille 50cl, 12€90

Sweet 33%

Si l'on devait schématiser, disons que cette référence, c'est un peu la Emma Bunton de la bande des shots Jardin Bio®, le plus doux, le plus tendre. Enfin, façon de parler et de prime abord, car il ne faut pas se fier aux apparences : il a beau s'appeler Sweet, ce concentré ne manque pas de caractère, lui dont la composition s'appuie tout de même sur 33% de gingembre. Ses notes chaudes et épicées sont un vrai délice (les palais les plus fins y reconnaîtront également la cannelle bio, le poivre noir bio, le curcuma bio...), qu'on décide de les associer à une boisson chaude ou froide. Dans tous les cas, c'est l'assurance d'une touche intense, gourmande et légèrement sucrée, se révélant d'autant plus appréciable lorsqu'on sait que cette boisson bio est conditionnée en France et proposée dans une bouteille en verre recyclable !



■ NOUVEAU
Ginger Extra 55%
Jardin Bio®
Bouteille 50cl, 12€90

Extra 55%

Avec cette référence, on monte clairement d'un cran ! Sa teneur à 55% en gingembre annonce illico la couleur : voici un breuvage à réserver aux amateurs de goûts intenses. Ça pique pas mal, certes, mais ça « n'arrache » pas non plus, car le jus de raisin blanc bio permet de garder un bel équilibre, tandis que le jus de citron bio et l'extrait de menthe bio apportent, quant à eux, une agréable sensation de fraîcheur à la dégustation, venant à merveille contrebalancer le côté piquant du gingembre. Il suffit d'un léger trait de ce shot pour rehausser instantanément une boisson, qu'elle soit chaude ou froide. Le léger dépôt au fond de la bouteille ? Il est parfaitement normal, il faut simplement l'agiter avant ouverture.



■ NOUVEAU
Ginger Strong 70%
Jardin Bio®
Bouteille 50cl, 9€90

Strong 70%

Aux téméraires qui se lancent dans la dégustation de ce Ginger Strong, on aurait envie de demander « *who do you think you are* » ?! Pensent-ils vraiment être assez costauds pour vivre cette sensation forte ? Avec lui, on a comme l'impression de croquer dans du gingembre pur, on retrouve ce goût inimitable qui nous plaît tant. Quoi de plus normal en même temps, puisqu'il compose 70% de cette succulente recette ! Un peu comme un saut à l'élastique : cela fait un peu peur au moment de se lancer, mais une fois qu'on a ressenti ce frisson, on n'a plus qu'une seule envie : recommencer. Multisages, ce shot s'utilise aussi bien dans des recettes que dans des boissons, c'est la carte joker à dégainer à chaque fois que l'on souhaite apporter une note intense et épicée.

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