NOUVEAUTÉS

Ducros

WORLD FOOD, STREET FOOD, NOUVEAUX INGRÉDIENTS...

DE NOUVELLES SAVEURS VOUS TENDENT LES BRAS

TENDANCE



Qu'on se le dise, on peut tout à fait être dans la soixantaine et rester toujours aussi à la pointe lorsqu'il est question des tendances actuelles. Non, ne vous méprenez pas, on ne pense pas forcément à notre tante Monique en avançant cela, elle qui nous bluffe en maniant Instagram presque mieux que nous. Mais à Ducros, la référence en France dès lors qu'il est question d'épices. C'est bien simple : à chaque fois que l'on se retrouve face à son rayon, on est épaté par la richesse de son offre, et ses dizaines et dizaines de références permettant de laisser libre court à notre créativité derrière les fourneaux. Et puisque le charme de la gastronomie, c'est que de nouvelles saveurs ne cessent d'émerger, on se réjouit de découvrir sa dernière gamme de sept références nous invitant à des découvertes. **Qu'elles soient issues de la world food, de la street food, ou bien encore qu'il s'agisse d'ingrédients confidentiels mis en lumière grâce aux réseaux sociaux (comment croyez-vous que nous en sommes tous arrivés à boire du matcha ?!), ces sept nouveautés transforment des saveurs tout juste adoptées par les foodistas en produits accessibles au plus grand nombre et ce quel que soit son âge.**

SÉSAME CRUSH

NOUVEAU FLACON 45G, 2€99

+46% de recherche sur les réseaux sociaux, c'est peu de dire que le sésame noir nous intrigue, avec ses notes grillées et noisettées. **Il est la star de ce mélange coloré et polyvalent où il est associé au sésame doré, l'alliance entre les deux donnant naissance à un topping aussi croquant que savoureux.** Dans un poké bowl ou bien une salade, cela change littéralement tout. On peut aussi compter sur lui pour préparer des bagels maison, et parvenir à un résultat à s'en lécher les babines.



BBQ CORÉEN

NOUVEAU FLACON 43G, 2€99

Vous ne jurez que par KPop Demon Hunters et les BTS ? Alors cette nouvelle création résolument dans l'air du temps est pour vous ! Ce subtil mélange d'ail, gingembre, piment, soja et paprika fumé offre un goût intense et différenciant, un délice. Avec sa signature à la fois épicée et umami, c'est le réflexe à adopter pour twister riz, wok, poulet, légumes, marinades, bowls ou encore grillades, en moins de temps qu'il n'en faut pour le dire. Toutes les saveurs du BBQ Coréen en direct de la maison, voici une nouvelle clairement de nature à nous donner le sourire !



ARRABIATA

NOUVEAU FLACON 42G, 2€99

Oui, oui, oui, bien sûr qu'on adore toujours autant la bolognaise et la carbonara, mais de plus en plus, on a envie de varier les registres lorsqu'il est question de cuisine italienne. **Pour des pâtes dans un esprit Arrabiata qui feront sensation à notre prochaine soirée entre amis, voici un nouveau mélange combinant paprika, piment, ail, cumin, basilic et persil.** Bien sûr, il est idéal pour pimper des pasta et sauces tomates, mais on peut compter sur lui dans bien d'autres recettes encore. En somme, lorsque la première cuisine internationale plébiscitée par les Français rencontre la trend du pimenté… ça nous botte !





SMASH BURGER

NOUVEAU FLACON 53G, 2€99



On a déjà quelques favoris en la matière, mais notre quête du « perfect smash burger » est toujours en cours. Ce qui nous fait chavirer à chaque fois, c'est ce côté croustillant du steak bien entendu, mais surtout lorsque la sauce associe à la fois des notes fumées et spicy. **Et si plutôt que de se le faire livrer sur Deliveroo, on le cuisinait nous-mêmes ? Rien de plus simple avec ce mélange soigneusement dosé de paprika fumé, oignon, tomate, piment Chipotle.** Idéal pour sublimer un steak ou une sauce, mais le petit twist qui fait toute la différence, c'est lorsqu'on en saupoudre aussi sur les frites.

YASSA

NOUVEAU FLACON 39G, 2€99



En matière de cuisine du monde, il semblerait bien que la gastronomie africaine soit le next big thing. C'est clairement tout un monde qui s'offre à nous, et ne demande qu'à être découvert. **On a déjà succombé au charme du mafé avec son irrésistible goût de cacahuètes, et voici maintenant le yassa, une saveur unique réussissant le parfait équilibre entre le piquant et l'acidulé.** Grâce à ce mélange aux notes d'oignons, d'écorces de citron, d'ail, de feuilles de laurier, de gingembre et de piment, les papilles voyagent. Une référence exclusive en rayon, et que l'on adoptera aussi bien pour des marinades, de la volaille, du poisson ou des légumes rôtis.



HOT HONEY

NOUVEAU FLACON 46G, 2€99

Vous ne sauriez dire d'un plat s'il est plutôt sweet ou spicy ? Pas d'inquiétude, c'est qu'il est simplement… swicy ! Un nouvel adjectif, exprimant à merveille ce juste équilibre entre le gourmand doux et le piquant, qui apparaît comme une évidence lorsqu'on découvre ce mélange de miel et de piment. Des frites, des nuggets… dès lorsqu'il y a des choses à dipper sur la table, c'est sur lui que l'on mise.



SUMAC

NOUVEAU FLACON 44G, 2€99



La nouvelle épice qui affole les réseaux sociaux, c'est le sumac, popularisé par plusieurs influenceuses food qui ne jurent que par ses notes acidulées et fruitées pour apporter de la fraîcheur à un plat. **Houmous, riz, wok, poulet, légumes, marinades, bowls ou encore grillades… fou comme son goût intense et différenciant parvient à chaque fois à pimper les plats du quotidien.** Dans quelques mois, lorsque tout le monde ne jurera plus par le sumac, vous pourrez dire que grâce à Ducros, vous étiez une fois de plus à l'avant-garde de cette tendance !

CES PRODUITS DUCROS SONT DISPONIBLES EN AVANT-PREMIÈRE CHEZ CARREFOUR ET SUR TIKTOK SHOP DÈS LE MOIS DE DÉCEMBRE.

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