

NOUVEAUTÉS

De nouveaux moules Flexipan

Découvrez les nouvelles formes de la gamme Flexipan chez Demarle : toujours aussi originales, en forme de goutte, minilingot (photo), cake allongé, minicœur, sapin, demi-cylindre, savarin, saphir, quenelle, sans oublier l'incontournable forme cuillère.

Autre nouveauté : les Silform® Tartelettes. Ils permettent de réaliser des fonds de tartelettes de formes variées sans avoir besoin ni de foncer ni de piquer la pâte. Grâce à l'anti-adhérence, plus besoin de graisser les moules. Enfin, avec la texture perforée, la chaleur se répartit uniformément pour une cuisson optimale.

Productivité au rendez-vous !

Demarle (59)

Tél. : 03 20 58 83 84

www.demarle.com



Du sel *de l'Himalaya*

Fruit d'anciennes mers asséchées il y a plus de 200 millions d'années, le sel rose sélectionné par L'Himalayen s'est formé au sein des contreforts de l'Himalaya. Particulièrement riches en minéraux et oligoéléments essentiels, ses cristaux ont la particularité d'être pailletés de rose.

Non iodé et non raffiné, ce sel est idéal pour accompagner les viandes et sa saveur délicate et subtile sublime aussi bien les aliments crus que cuits.

L'Himalayen propose aujourd'hui la gamme « Esprit de saveurs » composée de 5 mélanges dont les ingrédients sont bio : Esprit de feu (sel rose de l'Himalaya et piment oiseau), Esprit de Provence (sel rose de l'Himalaya, thym, sarriette, romarin, origan, marjolaine, hysope), Esprit d'Orient (sel rose de l'Himalaya, coriandre, cumin, curry, anis, cardamome, gingembre, fleur de macis, clou de girofle, cannelle), Esprit du Midi (sel rose de l'Himalaya, ail), Esprit d'été (sel rose de l'Himalaya, ail, échalote, coriandre, anis, thym).

Comptoirs & Compagnies (13)

Tél. : 04 86 22 05 02



Le Cassis Cueillette

Joseph Cartron 2008

Le Cassis Cueillette 2008, cassis 100 % noir de Bourgogne, est, selon la maison Cartron, « ce qu'est le raisin au beaujolais nouveau ». Disponible à la vente pendant seulement 12 semaines par an, le Cassis Cueillette est très prisé des connaisseurs. Après avoir macéré en moyenne 6 à 8 semaines dans de l'alcool neutre, le cassis sera au rendez-vous à partir du 1^{er} septembre 2008.

« Cette année, la perle noire de Bourgogne atteindra sa pleine maturité à la mi-juillet, date à laquelle elle sera récoltée dans les vergers de cassis bourguignons des Hautes-Côtes », nous a expliqué Judith Cartron, directrice générale de la société.

Joseph Cartron (21)

Tél. : 03 80 62 00 90

www.cartron.fr



Des jus de fruits *naturels*

Références chez Le **Delas** les jus Lembachhof sont un mélange de fruits et de légumes. Sains et naturels, ils sont fabriqués en Autriche selon un procédé écologique. Sans adjonction d'eau, de sucre, de vitamines artificielles ni conservateurs, ils se déclinent en plusieurs recettes différentes : jus de pommes, pommes-carottes, pommes-baies rouges, poires-sureau, poires-gingembre. Conditionnements disponibles : 20 cl et/ou 50 cl selon les saveurs. Contact commandes Le Delas : 01 46 86 92 38

Une limonade *artisanale bio*

Pour aller encore plus loin dans cette tendance « nature », Elixia vous propose une gamme de limonades bio à base de sirop d'agave remplaçant le sucre raffiné. Composée de produits naturels issus de l'agriculture biologique, cette limonade a obtenu le label AB, certifié par Ecocert.

Trois saveurs sont disponibles : nature (léger goût de citron), rose (parfumée aux eaux florales de rose) et fleur d'orange.

Contact Elixia : 03 84 52 49 92
www.elixia.fr



Cocktails d'été pour vos réceptions

Monbana et Teisseire se sont associés pour proposer des kits complets, prêts à l'emploi, permettant de réaliser des cocktails glacés à base de chocolat et de barbe à papa ou noix de coco. Vous pourrez vous démarquer cet été en réalisant des cocktails originaux dont vous trouverez les recettes sur le cd-rom inclus joint au kit.

Le kit comprend entre autres : 12 briques de boisson au chocolat Monbana (DLC 12 mois), 2 bouteilles 70 cl de sirop Teisseire (parfums barbe à papa et noix de coco), des verres, des pailles, des chevalets de table...

Contact Monbana : 02 43 05 42 48

