

Les produits du mois

10 ans

Bulles de pommes pour le plaisir



Embarquement immédiat pour le Mont-Saint-Michel avec le cidre qui porte son nom. "Le Tour Operator" s'appelle Val de Vire Boissons, filiale de la coopérative Elle & Vire. Sélection des meilleures pommes, maîtrise des méthodes de production, respect de l'environnement, les cidres de Val de Vire Boissons sont assurément une garantie de qualité. Cette sélection garantit l'origine, la qualité et la saveur des meilleurs produits normands. Il faut dire que les cidres Mont-Saint-Michel valent le détour car ils font assurément partie du patrimoine gourmand normand. Leurs fines bulles en or révèlent un bel équilibre et une profonde finesse. Entre amis à l'apéritif ou pour accompagner un repas, les cidres Mont-Saint-Michel livrent dans leurs jolis flacons tout le meilleur de la pomme de Normandie. C'est un cidre bouché normand qui se décline en brut ou en doux (brut 4,5% vol tout en fraîcheur). Floral et désaltérant il dévoile des notes fruitées, de noisette et de sous bois. Conseils de dégustation : avec un Camembert, un Neufchâtel ou un Pont l'Évêque).

Gourmandises Berlingots guérandais au miel



Voilà une recette exclusive de la Famille Mary, inspirée du parfum subtil de Guérande, la capitale du sel marin, où est récolté un miel à la saveur fruitée. Cette recette raffinée rappelle la douce saveur des caramels de notre enfance... Les berlingots guérandais au miel, au lait et au sel de Guérande contiennent : sucre, glucose, du miel de la presqu'île de Guérande 9%, du lait entier concentré, du sel de Guérande, des matières grasses végétales, arômes (caramel, vanille).
Format : sachet de 100g.

Irrésistibles tartines de Newtree

Les tartines au chocolat, à éviter en période de régime ? Détrompons-nous ! Le chocolatier belge Newtree a créé deux savoureuses pâtes à tartiner à faible teneur en graisses et calories, avec un vaste chantier sur leurs compositions : elles contiennent en effet 70% de graisses en moins et 40% de calories en moins que les pâtes à tartiner classiques. Leur secret ? Elles sont fabriquées uniquement à base de lait et non d'huiles, comme c'est le cas pour les autres chocolats à tartiner. Ces deux références contiennent du BENE[®] (nom scientifique de l'inuline et l'oligofructose) une fibre bienfaisante 100% naturelle extraite de la chicorée contribuant à augmenter l'assimilation du calcium. Véritable régal pour les gourmands, elles se déclinent en deux références : "Purplaisir" au chocolat noir (73% de cacao) pour un moment de vrai chocolat et "Plaisirmiel" qui séduit par la douceur du miel et du chocolat au lait.



Praticité chez la limonade Lorina

La célèbre limonade, fabriquée par les Établissements Geyer à Munster selon une recette artisanale inchangée depuis 1895, est désormais distribuée par Le Delas, en bouteilles de verre 33 cl. Une boisson rafraîchissante, des bulles légères pour un pétilllement en douceur qui fleurit bon les souvenirs d'enfance, et de nouveaux parfums qui font fureur dans les cafés et les commerces de snacking. Pratique, le bouchon à dévisser et le design ergonomique assurent une bonne prise en main. Existe en cinq parfums : nature, pink, fruits rouges, citron, double zeste. Disponible chez Le Delas à Rungis.



Credit photo : Le Delas

Oméga Mémo l'inoubliable



Riche en Oméga 3 la nouvelle huile signée Émile Noël est essentielle pour la vitalité des cellules du fait d'une subtile association de 5 huiles complémentaires (huile de colza, huile de tournesol oléique, huile de cameline, huile de chanvre et huile de noix). Cette nouvelle référence a été concoctée avec le plus grand soin pour enrichir d'Oméga 3 toutes les préparations culinaires, ce qui, d'après les nombreuses recherches scientifiques, est indispensable dans le développement des cellules et dont le cerveau a tout particulièrement besoin. De plus son goût est inimitable, une gourmandise qui a tout bon car subtile et délicate. Disponible dans les huileries Émile Noël. Formats : 1/2 l. et 1 l.

Richesses organoleptiques d'un café précieux : HIN LAO



Cafés Lobodis enrichit sa gamme en proposant HIN-LAO, son premier café d'Asie. Son goût est surprenant, un subtil mélange où se mêlent force et douceur épicée. Les maîtres torréfacteurs de cafés Lobodis ont sélectionné les grains de café du plateau des Bolovens, au sud du Laos, qui procurent un arábica de grande qualité. Leurs arômes raffinés aux notes gourmandes apportent au café une extrême douceur. En Indonésie, c'est sur l'île de Sumatra, au cœur du pays des Batak, que sont cultivés les arabicas. Ce café exhale un arôme très particulier, puissant et épicé. Enfin, les arabicas de la province du Kérala en Inde viennent adoucir ce café au caractère affirmé. Ce café rare et d'une intensité aromatique est le fruit d'une recette originale et unique, créée autour de trois origines.