



Paris-Caramel, auteur-compositeur de gourmandises et notamment de chocolats haut de gamme, enrichit sa collection et propose des **orangettes**, des écorces d'orange confites enrobées de chocolat fin et très frais, issu de fèves de plusieurs plantations dans le monde. Ces

orangettes prennent place à côté d'une gamme très variée de chocolats: ganaches, pralinés, caramels et nougatinés, pâtes d'amande, liqueurs... Fabriqués à partir d'ingrédients naturels de qualité et de recettes créatives souvent renouvelées. En cette fin d'année, Paris-Caramel invite sur les tables des fêtes ses **P'tites souris**, toute une famille en chocolat noir et au lait, fourrée d'un caramel tendre... **PVC: 13,99 € les orangettes (120 g).**

www.paris-caramel.com

Al Dente La Salsa a élaboré la sauce tomate, **La Checca**, à partir d'une recette familiale sicilienne et de la fameuse tomate San Marzano. Cette dernière, produite en petite quantité dans la province de Salerne, est réputée pour la saveur de sa chair, dense et ferme et s'est imposée comme la chouchoute des chefs cuisiniers. Arrivée à maturité, elle est tout le secret de la sauce Checca avec juste une goutte d'huile d'olive extra-vierge et une pointe d'assaisonnement, en plus. 100 % naturelle et artisanale, la couleur et l'arôme de la sauce Checca peuvent varier en fonction de la récolte estivale. Parmi les plus chics des sauces artisanales pour pasta, la Checca existe désormais en version XXL pour les grandes tablées. **PVC: 29 € (1kg).** www.aldentelasalsa.com



Alimentation Fine de France élargit sa gamme de **fruits déshydratés** avec trois nouveautés: le gingembre confit, des baies de Goji et des tranches de mangue. Ces fruits s'utilisent en pâtisserie et autres préparations sucrées. Les baies de Goji peuvent également s'inviter dans des recettes salées telles que des salades composées et des plats de poisson ou entrer dans la composition de chutney ou de soupes. AFF signale deux nouvelles **confitures** aux saveurs exotiques pour ensoleiller les petits déjeuners: Fruits exotiques des Caraïbes (Fruits de la passion, papaye et ananas) et Fruits exotiques Pinacolada (Fruits de la passion, ananas et noix de coco), des mariages de saveurs équilibrés et chaleureux. **PVC: 4,90 € les fruits (sachets 100 g) et 5,80 € les confitures.** www.aff.fr



Le Comptoir du Cacao a créé une ligne de **tablettes gourmandes** autour de plusieurs saveurs originales et généreuses. Les tablettes de chocolat fin de cet artisan du Gâtinais sont parées de fruits secs, épices, céréales ou encore de biscuits pour encore plus de gourmandise. La collection comprend déjà 29 tablettes différentes, de chocolat noir 72 %, chocolat au lait 36 % ou chocolat blanc, agrémenté d'amandes fumées salées, de pistache de Turquie, de nougat de Montélimar, de cookies, de graines de sésame, de fraises et bien d'autres saveurs encore! D'autres sont à venir pour étoffer la collection. Le packaging chic et authentique laisse entrevoir les tablettes appétissantes et irrésistibles pour plus de convoitise! **PVC: 5 €.** www.comptoircacao.com



Deyma a réuni dans un coffret plusieurs déclinaisons de fruits: un sirop et une confiture de datte ainsi qu'un sirop de caroube, ce fruit méditerranéen encore mal connu. Les trois produits se dégustent sur des tartines, avec un fromage blanc ou un yaourt. Ils peuvent même napper des crêpes avec raffinement et faire de l'ombre à certaines pâtes à tartiner! Deyma a également compilé plusieurs confiseries dans un nouvel écrin: **l'écrin carré fourré**. Il s'agit d'un assortiment de dattes fourrées aux fruits secs (amande, noix et pistache) et de boulettes de pâte de dattes avec des noisettes enrobées de sésame, le tout présenté dans un coffret prestige. **PVC: 22 € l'écrin carré fourré (300 g).** www.deymagift.com



**Orangettes
et P'tites souris**
ÉPICERIE

Autour de la datte
ÉPICERIE

Fruits et confitures
ÉPICERIE

**Tablettes
gourmandes**
ÉPICERIE

Sauce tomate
ÉPICERIE