



## > NOUVEAUX PRODUITS

### À L'HEURE DE L'APÉRITIF

#### TAPAS DE LA MER

Mini  
calamars  
farcis,  
coques ou  
palourdes  
au naturel,  
tapas de  
poulpe :  
Milles et  
Une Huiles  
lance ces  
quatre



petites conserves marines qui permettent de renouveler agréablement l'offre apéritive. Elles se consomment chaudes ou froides et peuvent tout aussi bien agrémenter une sauce, des bouchées à la reine ou l'une des nombreuses recettes présentes sur le site de la marque.

...

**PVC** : De 4,80 € à 9,50 € (pour les coques) la boîte de 115 g

**Contact** : info@100huiles.fr  
www.100huiles.fr

### À L'HEURE DU PETIT DÉJEUNER

#### DEUX CONFITURES EXOTIQUES

M. de Turenne propose deux nouvelles confitures de fruits exotiques qui apporteront du soleil au cœur de l'hiver : Caraïbes (passion-papaye-ananas) et Pinacolada (passion-ananas-coco). Ces deux nouvelles références complètent une gamme de 34 confitures

extra, élaborées avec 63 % de fruits, qui répondent aux codes d'une fabrication artisanale française, avec une cuisson en petits lots, à cuiseur ouvert, garantissant une qualité gustative supérieure.



...

**PVC** : Caraïbes : 5,50 € - Pinacolada : 5,80 € Pots de 320 g

**Contact** : Tél. 05 53 74 40 80 info@aff.fr  
www.aff.fr

### POUR LES GOURMANDS

#### UN CHOCOLAT HAUT EN GOUT

Joliment présentée dans un étui rose, cette tablette de chocolat noir au poivre rose « Made in Belgium » séduira les amateurs de nouvelles sensations. Proposé par Delfin, ce produit est d'autant plus réussi qu'il parvient à conserver un équilibre des saveurs (la baie rose ne l'emporte pas sur le chocolat) plutôt difficile à trouver dans ce genre d'exercice.

...

**PVC** : 2,90 € la tablette de 70 g

**Contact** : Tél : 00 32 2 366 24 24  
adrien@dolphin.be





### SPÉCIALITÉ 100 % LYONNAISE

Belle idée de cadeau gourmand qui réjouira les amateurs de l'aviateur mythique. La collection « Petit Prince de Saint-Exupéry » imaginée par « Irrésistiblement Lyon » se présente sous forme de trois biscuits enrobés de fin chocolat noir, chocolat au lait et chocolat blanc rosé, parsemés de poudre et d'éclats de pralines roses de Lyon « maison ». Ces petits gâteaux réalisés à partir d'ingrédients naturels sont illustrés par les dessins de l'auteur.

♦ ♦ ♦

**PVC :** à partir de 5,90 € pour 3 biscuits (50 g)  
**Contact :** Véronique Goy Tél. 06 15 08 94 60  
contact@irresistiblementlyon.fr

### DES SABLÉS Caramel ORANGE

Pierre Lerat (Les Petits Cagniotés) a décliné sa fameuse recette de sablés au caramel en y ajoutant quelques zestes d'orange qui apportent à ces biscuits un caractère légèrement acidulé (agrumes) très plaisant. Ces petits gâteaux à la fleur de sel de Noirmoutier sont par ailleurs élaborés avec des ingrédients 100 % originaires du Pays de Loire (en dehors des oranges bien sûr).

♦ ♦ ♦

**PVC :** 3,90 € le sachet de 100 g  
**Contact :** Tél. 02 51 35 33 39  
biscuiterie@lespetitscagniotés.com

