



La marque **Biosagesse** s'enrichit de deux nouvelles farines, de lupin et de pépins de raisin, de véritables partenaires culinaires et santé. Outre son intérêt nutritionnel (forte teneur en protéines) la farine de lupin possède la capacité d'entrer en émulsion

ce qui en fait une bonne alternative aux œufs dans les pâtisseries ou sauces, en complément d'autres farines. Elle est sans gluten, tout comme la farine de pépins de raisin qui se distingue tout particulièrement par sa valeur nutritionnelle. Son action antioxydante équivaut à 50 fois celle de la vitamine E et 18,4 fois celle de la vitamine C. Pour profiter de ses bienfaits 4 g suffisent, que l'on peut soit ajouter à une pâte à pain, à pizza ou à crêpes, soit mélanger à une compote ou à un yaourt. *PVC : 6,80 € la farine de pépins et 5 € la farine de Lupin (400 g).*

www.lemondeestbio.com



Sageco propose quatre confitures sous la marque 100 pour 100 équitable pour profiter de saveurs naturelles, d'ici ou d'ailleurs, dès le petit déjeuner : une confiture de mangues du Pérou aux saveurs douces et exotiques, une confiture de goyave du Brésil, une confiture d'orange douce et amère à la fois et une confiture de figes bio et oranges du Brésil, se mariant à merveille avec le fromage et le foie gras. Côté **chocolats**, deux nouvelles compositions ont fait leur entrée pour les fêtes aux côtés des Trésors lancés en 2010 : les Manons, des pralinés au café, pistache, framboise et Granduja et les Secrets, un assortiment de chocolats blancs, noirs et au lait. *PVC : à partir de 3,50 € la confiture (220 g) et de 7,50 € la boîte de chocolats (100 g).* www.planet-sageco.com

Quai Sud présente le cacao "après-ski" aromatisé myrtille, pour se réconcilier de façon gourmande avec les rigueurs de l'hiver. Epais et onctueux, ce chocolat au bon goût des montagnes se prépare à l'ancienne, dans une casserole sur feu moyen, en incorporant 3 cuillères à café de cacao dans 125 ml de lait froid et en remuant au fouet jusqu'à ébullition. Un chocolat chaud pour se revigorer après une bonne journée de ski ou à déguster tout simplement chez soi, au coin du feu. Sucre de canne, poudre de cacao, amidon de maïs et arôme naturel de myrtille composent ce fameux cacao aux saveurs fruitées. Il est disponible en sachet zippé (250 g), et pour offrir, en sachet raphia, au look artisanal avec son cachet de cire. *PVC : 6,20 € le zippé et 9,90 € le raphia.*



www.quaisud.fr

Libelulle enrichit sa gamme d'huiles gastronomiques d'une **huile vierge de noisette**. D'origine turque, il s'agit d'une huile végétale de première pression qui traduit le goût subtil du fruit sec et présente des notes d'épices, de chocolat et de boisé. Fluide, légère et délicate, elle se prête à de multiples utilisations et recettes, des plus simples au plus sophistiquées. Elle s'utilise à froid sur une salade de mâche ou un fromage de chèvre, voir même pour les amateurs de sensations nouvelles, sur une boule de glace mais aussi en fin de cuisson ou pour une cuisson douce sur un filet de poisson ou julienne de légumes. *PVC : 10,90 € la bouteille (25 cl).*

www.libelulle.fr



Alimentation Fine de France a lancé une gamme de 4 sucres sous la marque M. de Turenne : les **Sucres Pépites** or, argent, bronze et rose perle. Il s'agit de cristaux de sucre de couleur métallisée et irisée, ressemblant à des pépites d'or ou d'argent ou encore à des perles baroques. Ces sucres sont destinés à la décoration de verrines et de desserts, gâteaux ou entremets, pour une présentation très festive. D'autres éléments de décor, à la fois gourmands et raffinés, tels que des pétales de rose cristallisés ou des roses en chocolat blanc ou noir sont proposés au catalogue. Et, pour le café, Alimentation Fine de France a sélectionné des sucres roux de Noël en forme d'épicéa et de bonhomme de neige, de quoi tenter les plus jeunes ! *PVC : 6 € les sucres pépites (80 g).* www.affe.fr



Deux farines bio
ÉPICERIE

Une huile de noisette
ÉPICERIE

Confitures et chocolats
ÉPICERIE

Décorations gourmandes
ÉPICERIE

Le cacao après-ski
ÉPICERIE