

Chef! Oui chef!

Influencés par la télévision ou pas, les consommateurs sont de plus en plus nombreux à revendiquer le fait-maison. A la recherche des produits de base utilisés par les chefs.

Terrines du chef



C'est la nouvelle gamme des Ducs de Gascogne. Ici, la marque propose une terrine de sanglier noisettes & mandarine acidulée à la roquette : un produit issu d'une gamme de recettes sucrées-salées au packaging coloré.

Cuisine au miel et épices



Cuisimiel est une préparation pour confectionner salades, légumes, poissons comme un professionnel. Disponible en pot de 500 g notamment, ce produit offre aussi des conseils d'utilisation.

Biscuit du chef



Elaborés par un vrai chef, les Aristocades proposent des mélanges de goûts originaux : des biscuits gourmands au chocolat et piment d'Espelette ou des biscuits apéritifs au poivron et aux 5 baies.

Ne passons pas à côté des choses simples

Stop au superflu et à la complexité. Le retour aux sources est de mise cette année. La simplicité revient tranquillement dans les foyers, au même titre que le respect de la saisonnalité des produits.

Confiture naturelle



Belberry Preserve lance Simple Fruit, une confiture contenant 80% de fruits. Le produit est vendu dans un flacon souple, au design épuré et simple : juste le nom et le visuel sont mis en scène.

Mélange carottes/poulet



Good Goût lance une gamme de plats cuisinés biologiques pour bébés. Certifiés AB, sans sel ajouté, sans épaississant et sans conservateur. Le tout dans un sachet sans bisphénol-A.

Légumes bio



Une soupe de légumes biologiques (sans féculents) dans un gobelet individuel : c'est le nouveau produit Jardins d'Orante. Certifiée AB, cette soupe est pratique et se réchauffe au micro-ondes. La couleur de l'emballage reflète le choix du légume.