



Sous le signe des saveurs du monde

ALIMENTATION

1. Des tortillas sans OGM ni palme

Des tortillas de maïs garanties sans OGM? Optez pour cette nouvelle version proposée par Lima, un Sel et Poivre proche de la version Nature qui vous permettra de savourer mille recettes variées de guacamole, sauces salsa et purées de légumes épicées... Afin de garantir un goût authentique, ces chips sont réalisées à partir de maïs entier non concassé séché au soleil puis moulu sur meule de pierre. Désormais sans huile de palme, elles misent sur l'huile de tournesol bio, qui permet de réduire non seulement l'impact environnemental, mais aussi les apports en acides gras saturés (moins 5 à 6%).

Marque. Lima.

Référence et prix. Tortilla Chips Salt & Pepper (90 g, 1,55 €).

Label. AB, Label européen.

Disponibilité. Juin 2013.



Points de vente. Magasins bio.
Info. www.limafood.com.

2. CéréAlpes au goût d'Espagne

Une recette d'une naturalité parfaite pour ces nouvelles gallettes CéréAlpes saveur paella. Fabriquées dans les Alpes-de-Haute-Provence avec des produits exclusivement bio (eau et sel mis à part) et sans huile de palme, elles viennent enrichir une collection déjà riche d'une ving-

taine d'autres spécialités végétales. Riz complet safrané, petits pois, haricots verts, poivron et tomate, huile d'olive vierge, oignon, curcuma... Nos papilles ne sont pas trompées: la recette espagnole (sans les fruits de mer) se retrouve au goût. À faire dorer au four (plus croustillant) ou à la poêle (prêt en 4 minutes).

Marque. CéréAlpes.

Référence et prix. Gallettes Riz au safran et petits légumes, recette paella (2 x 90 g, 2,90 €).

Label. AB, Label européen.

Disponibilité. Mai 2013.

Points de vente. Magasins bio.

Info. www.cerealpes.fr.

3. Fleur de pois bleu à siroter façon thaïe

C'est chez son producteur artisanal thaïlandais de vinaigre de riz et de sauces d'Asie que l'entreprise Autour du Riz a dégusté pour la première fois cette infusion de fleurs détonante, 100% bio et délicatement parfumée. Robe bleu profond, goût légèrement vinaigré, cette boisson traditionnelle à la fleur de bois bleu, relevée d'une pointe de sucre de canne blond, se déguste très fraîche avec des glaçons. Conquis, nous aussi, nous avons attendu que le temps s'enseuille pour vous la présenter. Elle s'accompagne d'une version à l'hibiscus rose. Exquise découverte!

Marque. Autour du Riz.

Référence et prix. Fleurs de pois bleu, boisson thaïe biologique (bouteille verre, 180 ml, 2,75 €).

Label. AB, Label européen.

Disponibilité. Août 2012.

Points de vente. Magasins bio et site marchand de la marque.

Info. www.autourduriz.com.

4. « Comment est votre blanquette? » Bio!

Il y a un plat cuisiné et plat cuisiné. Quand c'est Danival qui s'y colle, c'est aussi bon qu'à la maison. Cette recette de blanquette de veau n'intègre que des ingrédients de qualité et biologiques, une garantie qu'on retrouve également dans un savoureux bœuf bourguignon au vin rouge, dans un tajine de poulet, un couscous marocain végétal ou un poulet tandoori. Un petit hexagone sur l'emballage permet de se figurer la situation géographique des cuisines de la marque, où l'on imagine volontiers cageots de légumes, grandes marmites et tabliers. Ces plats tout prêts se conservent jusqu'à 18 mois. En revanche, réservons-les aux petites faims, pas aux appétits de bûcheron.

Marque. Danival.

Référence et prix. Blanquette de veau (barquette, 320 g, 6,10 €).

Label. AB, Label européen.

Disponibilité. Février 2013.

Points de vente. Magasins bio.

Info. www.danival.fr.

Coup de cœur

De l'or vert pour la santé

L'arôme est à la hauteur des qualités nutritionnelles de cette huile vantée par le cancérologue Henri Joyeux. Son chémotype lui confère en effet une teneur en hydroxytyrosol trente fois supérieure à la moyenne des huiles habituelles: ce polyphénol anticancer fait partie des trois plus actifs avec celui de la grenade; sa faible masse moléculaire lui permet de traverser la paroi hémato-encéphalique. Récoltée au Maroc dans une zone rocailleuse de l'Atlas, cette huile de haute qualité biologique évoque la saveur qu'on pouvait goûter jadis dans les anciens foudjirs marocains, où les olives étaient pressées aux pieds. Une huile noble, gastronomique et très précieuse pour la santé.

Marque. Naturamedicatrix. **Référence et prix.** Olivie 30 x Plus (250 ml, 14,99 €).

Label. En cours d'obtention.

Disponibilité. Mai 2013. **Points de vente.** Magasins bio, pharmacies

et site de la marque. **Info.** www.naturamedicatrix.be.

