

## Côté cuisine



**Le Vinaigre de Banyuls** de la cave de l'Abbé Rous présente sa **Grande Réserve**, traditionnellement élaboré à partir d'un vin doux naturel dont l'arôme rancio est obtenu par un élevage de 4 ans en plein air. C'est un vinaigre puissant et ardent, dont la robe caramel brun est parée d'une belle frange vert émeraude. Ses arômes qui se sont concentrés avec le temps offrent une palette inédite où se mêlent le raisin de Corinthe, le caramel mou, l'amande grillée et le poivre noir avec en fond, ces notes rancio d'une rare concentration, propres aux vinaigres de **Banyuls**. ■

Une rentrée 2009 sous le signe de la nouveauté pour **Sodeb'o** avec **La Viennoise**. C'est une nouvelle gamme de barquettes tout en légèreté et fraîcheur disponible en **3 recettes** : Jambon Crudités Sauce au Fromage Blanc Ciboulette ; Thon œuf Crudités Sauce au Fromage Blanc Ciboulette ; Poulet Tomate Concombre sauce au Fromage Blanc Ciboulette. Sans oublier **Le Méga**, la gamme la plus gourmande des pains viennois qui s'offre un nouveau look avec un nouveau packaging jeune et moderne, et emballage plus facile à ouvrir. Celle-ci se décline en **4 Méga recettes** : Jambon Œuf Tomate Salade Sauce Burger. Poulet Œuf Tomate Salade Mayo ; Poulet Tomate Salade sauce Kebab et Thon Œuf Tomate Salade Sauce Cocktail. Et pour terminer **Le Maxi Campagne**, un format plus gros pour les gourmands aux **3 saveurs**

**sulvantes** : Jambon Emmental Salade ; Poulet aux Herbes de Provence Crudités et Jambon Rosette Salade. ■



**Bellorr** présente **Le Caviar d'escargot Perle de France** fondée sur un mélange savant, exquis et 100 % naturel d'œufs de Gros Gris et de fleur de sel de l'Île d'Oléron, cette recette est commercialisée sous la marque

**Perle de France**. C'est un cocktail de subtiles saveurs champêtres exhalant de rares parfums et arômes de cèpes, de sous-bois, ainsi que de subtiles fragrances d'automne.

**Perle de France** propose aux gourmets un voyage raffiné et émouvant au sommet de l'excellence gastronomique française. **Conseil de dégustation** : ouvrir la boîte de **Perle de France par Bellorr** 15 à 20 minutes avant la dégustation tout en la conservant au frais afin que le caviar d'escargot exprime au mieux toutes ses saveurs.

**Conservation** : 6 mois au réfrigérateur. Une boîte ouverte

doit se conserver au frais et être consommée dans les 15 jours. ■

**Mousline** innove avec **Creмосa**, une nouvelle purée à la crème de lait pour tous les amateurs de fondant et d'onctuosité. C'est le meilleur de la pomme de terre allié à la gourmandise de la crème de lait, une recette unique et irrésistible pour fondre de plaisir ! ■



**Raynal et Roquelaure** propose un tour de France gourmand avec sa gamme de Sautés au bon goût de terroir, à la découverte du patrimoine culinaire français et des trésors gastronomiques de ses régions avec :

• **Le Lapin Sauté aux 2 moutardes**, un véritable emblème de la cuisine traditionnelle de Dijon, composé de viande de lapin dorée au four, légèrement relevée d'un subtil mélange de moutarde de Dijon et moutarde à l'ancienne. Le tout accompagné de pâtes coquilles cuisinées dans une sauce à base de crème fraîche de Normandie, de champignons de Paris, de vin blanc et d'oignons.



• **Le Mouton Sauté, Flageolets Verts et Carottes**, traditionnellement élevé dans la région des Grands Causses, le mouton est à base de cette recette à la fois simple et raffinée. Cuisinée avec des flageolets et des carottes, la viande est fondante et savoureuse.



• **Le Canard Sauté, Carottes et Petits Pois**, une recette inspirée de la région Nantaise élaborée à partir de viande de canard dorée au four et cuisinée dans une sauce aux oignons et aux carottes parfumée au vin blanc. En accompagnement, des ingrédients de qualité bien dosés (carottes et petits pois pour un repas complet).



• **Le Veau Sauté aux Légumes Printaniers**. Le Veau Sauté est une recette pleine de fraîcheur, d'origine Nivernaise. Le secret ? De tendres morceaux de veau, une viande maigre, délicatement revenus dans une sauce aux oignons et accommodés d'un mélange coloré de légumes fondants : flageolets, petit pois, carottes et pommes de terre, le tout parfumé au vin blanc. ■



**A table, avec les saveurs du Far West ! Heinz lance une nouvelle recette de plat familial surgelé typiquement américain.**

Heinz complète sa gamme de 3 plats familiaux surgelés inspirés des saveurs des Amériques avec le **Mix du Far West Boulettes & Saucisses avec sa sauce steak**. Ce plat savoureux réunira petits et grands autour de l'évocation mythique du Far West et de la ruée vers l'or ! **La recette** : des boulettes de viandes légèrement épicées et des mini saucisses fumées accompagnent de généreuses galettes de

pomme de terre "Rostis" et des légumes colorés (haricots plats, poivrons rouges). La sauce steak, symbole du savoir faire de Heinz, allie le piquant de la moutarde et des cornichons à une note fumée. ■



Union gourmande sur les plateaux de fromages. **St Môret** lance "**LE MOULÉ DU FROMAGER**", et consacre l'alliance d'une recette crémeuse à cœur et d'un tout nouveau panier corolle ! Quand **St Môret** marie une nouvelle recette onctueuse à la praticité d'un panier corolle, la fraîcheur du **Moulé du Fromager** s'invite sur les plateaux de fromages ! Pour toujours plus de douceur et de gourmandise ! ■

**Alsa** présente le **Sucrier** le plus simple d'utilisation qui permet une facile prise en main pour le dosage. Pour succomber à toutes les envies Alsa propose deux parfums citron ou vanille pour toutes les envies telles que les fruits, yaourts, crêpes, boissons chaudes. ■



**CUEILLETTE DU SUD**<sup>®</sup>, les herbes aromatiques fraîches à rincer... Ou comment Les **HALLES MANDAR** offre mille et un bouquets aux cuisines des particuliers et des professionnels (Aneth, basilic, cerfeuil, ciboulette, citronnelle, coriandre, estragon, laurier, marjolaine, mélisse, menthe, origan, oseille, persil frisé, persil plat, romarin, sarriette, sauge, thym, verveine...). Les



herbes aromatiques **CUEILLETTE DU SUD**<sup>®</sup> s'affichent sous un packaging revu et corrigé. L'objectif est de guider le consommateur dans les usages pratiques et culinaires du produit commercialisé au rayon fruits et légumes frais. ■