

par Violaine Chatal

Page 1/1

Shopping nutrition



Verrines faciles

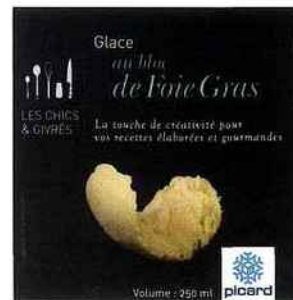
Ce kit complet contient tout pour réaliser soi-même de jolies verrines bicolores et aux saveurs ensoleillées (lentilles corail au pesto, pois cassés à la compotée de tomates et céleri à la tapenade d'olives) : 3 grandes gourdes de préparation, 3 petites gourdes de finition, 12 mini verrines et 12 petites cuillères pour déguster quand c'est prêt !

Instants verrines – Vivien Paille – 6 €

Glace salée

Réalisée tout en onctuosité à partir de bloc de foie gras de canard, cette glace en déploie tous les nobles parfums. A poser sur un tournedos bien saisi, façon Rossini, ou à servir avec des toasts de pain d'épices, c'est un délice !

Glace au foie gras de canard – chics et givrés Picard – 3,50 €



Saumon exceptionnel

Ce saumon au naturel est une nouvelle façon d'apprécier et de découvrir ce poisson. Un saumon aux qualités exceptionnelles, un goût naturel, vrai et préservé, à la chair fine et fondante. Prêt à déguster, il peut également se cuisiner.

Saumon au naturel
Labeyrie – 5,99 €

Yaourts naturels

Avec leur texture fondante ou veloutée, ces yaourts se parent de délicieuses saveurs grâce à la qualité des fruits utilisés. Ils sont élaborés à partir de lait bio 100 % français associé à d'excellents ingrédients naturels également issus de l'agriculture biologique.

Yaourts brassés aux fruits
(myrtilles, fraises, cerises, abricots)
Bio nat' – 2,15 €



Cookies bios

Si vous êtes fan comme nous des cookies *Laura Todd* mais que vous surveillez votre ligne, vous allez adorer le cookie bio tout cacao édulcoré à la stévia ! Les autres succomberont au cookie au chocolat noir et pépites de chocolat blanc !

Cookie stevia et cookie choco pépites blanches
Laura Todd – 2,60 et 2,40 € – www.lauratodd.fr