

SHOPPING Nutrition



DE PETITES PÂTES COLORÉES QUI METTENT EN APPÉTIT !

Rouge pour les pâtes à la tomate et à la betterave, verte pour celles au épinard et ivoire pour les non aromatisées. Ludiques et savoureuses, elles constituent le plat idéal pour nos tout petits, à qui il est parfois difficile de faire consommer des légumes. Elles sont à déguster nature ou en gratin avec un filet d'huile et du fromage râpé. Moulin de Provence



DU CHOCOLAT BIO ET ÉQUITABLE

En 1987, Rapunzel lance le premier chocolat bio et équitable au monde ! Aujourd'hui c'est 40 références de chocolat fabriquées en Suisse ou en Italie avec des matières premières issues du Commerce Équitable HAND IN HAND et 150 produits HAND IN HAND commercialisés, fruit d'une collaboration avec 18 partenaires présents dans 15 pays.



PRÉPARATION POUR FALAFEL BIO SANS GLUTEN

Certifiée bio et sans gluten, cette préparation à base de pois chiche est riche en protéines végétales. Elle permet de varier votre alimentation et présente une alternative idéale pour votre apport en protéines ou dans un régime végétarien.
Mon Fournil



LA GAMME « MES PAINS À DORER » SE REFAIT UNE BEAUTÉ

Nouveau sachet avec 40 % de plastique en moins sur les 11 références de pains sous atmosphère protectrice. La longue conservation (6 mois de DLUO) permet d'avoir du pain à tout moment de la journée. Les engagements de la marque font leur apparition sur l'emballage avec Nutriscore et AgriChèque (blé français équitable). L'Angelus en magasins bio spécialisé



MIAM, DES GALETES GRATINÉES !

Élaborées à base de riz complet et de millet, les Galettes Gratinées sont garnies d'une belle tranche de fromage gratinée au four, mariant fondant et croustillant. Prêtes en 10 minutes au four, bio et naturellement sans gluten, elles sont idéales pour varier son alimentation.
Céréales



DES TARTINABLES BIO

Avec l'arrivée des beaux jours viennent les envies de pique-niques et d'apéritifs, les Tartinables Veggie s'invitent à notre table. Pour l'apéritif, on optera pour un peu d'artichaut sur une "roustide" (tartine grillée en provençal). Côté cuisine, on invite la Provence dans ses tartes en tapissant le fond de tomate séchée/basilic. Ibo



LES LÉGUMINEUSES À L'HONNEUR

- Source de fibres et de protéines, les légumineuses ont le vent en poupe. Pois chiches, lentilles et haricots rouges font leur grand retour. Faciles à cuisiner, les boulettes se dégustent en cœur de repas.
- Riches en protéines végétales, les Super Soupes à base de

légumineuses Bio se consomment froides et s'emportent partout pour une pause saine.
Hari&Co



LES GRAINES DE COURGE À L'HONNEUR

Riches en protéines, en antioxydants, en vitamines, en minéraux et en fibres alimentaires, les graines de courge ont largement de quoi nous séduire, surtout lorsqu'elles sont d'origine France ! C'est dans ce contexte que Belledonne a initié, il y a 2 ans, une filière inédite qui réintègre la culture de la graine de courge sur le sol français. La première récolte a été réalisée fin septembre 2018 et les graines sont aujourd'hui présentes dans la recette de Pain Lin Doré et Courge ainsi que dans les Grains de Saveur graines de courge chocolat noir ou lait. Belledonne

