

À LA une

Le Livre vert, 1 an après

Bio

Ambition Bio 2022

Formation

CAP Primeur : trouver un
apprenti

DOssier

Concours Corbeille d'Or 2018

FRuits & légumes

Pour conserver les saveurs de l'été

CRèmerie

Sur les routes des fromages



Super Producteur propose deux variétés de feuilles de pain Kamut® Bio pour accompagner ses multiples recettes de rillettes, ses crèmes de légumes et antipastis. Les Feuilles de pain bio au pois chiche et curcuma sont élaborées à partir d'un mélange équilibré de farine de pois chiche et de farine de blé semi-complète, relevé au curcuma. La pâte est ensuite abaissée en fines feuilles, parsemée de graines de millet puis cuite dans un four très chaud, pour obtenir une texture croquante. Les Feuilles de pain Kamut® bio aux graines de sésame sont tout aussi croquantes et remplacent de façon légère la baguette traditionnelle. On y retrouve les saveurs de pain toasté apportées par la farine de Kamut. À noter : les nouvelles rillettes de merlu au pastis et aux graines de moutarde bio. superproducteur.com

Esprit du sel, c'est une gamme de fleurs de sel et de sels marins aux épices 100 % bio, issus des marais salants de l'île-de-Ré... un savoir-faire traditionnel avec un grain de folie en plus ! Le sel marin, cristallisé sur le fond des bassins, au goût puissant est décliné de multiples façons pour des plats hauts en couleur et en saveur. À titre d'exemples, le sel marin P'tit potager est un mélange de sel, carottes, poireaux et oignons pour parfumer les soupes, bouillons ou pots au feu. Le Pêché mignon, aux saveurs méditerranéennes avec une pointe citronnée est conçu pour les plats de poisson. Le mélange aux 5 baies, herbes aromatiques et paprika doux, baptisé Fou n°1, est recommandé pour relever les barbecues et pierrades tandis que le sel marin chiffonnade, aux herbes

