

# Chef! Oui chef!

Influencés par la télévision ou pas, les consommateurs sont de plus en plus nombreux à revendiquer le fait-maison. A la recherche des produits de base utilisés par les chefs.

## Terrines du chef



C'est la nouvelle gamme des Ducs de Gascogne. Ici, la marque propose une terrine de sanglier noisettes & mandarine acidulée à la roquette : un produit issu d'une gamme de recettes sucrées-salées au packaging coloré.

## Cuisine au miel et épices



Cuisimiel est une préparation pour confectionner salades, légumes, poissons comme un professionnel. Disponible en pot de 500 g notamment, ce produit offre aussi des conseils d'utilisation.

## Biscuit du chef



Elaborés par un vrai chef, les Aristocades proposent des mélanges de goûts originaux : des biscuits gourmands au chocolat et piment d'Espelette ou des biscuits apéritifs au poivron et aux 5 baies.

## Ne passons pas à côté des choses simples

Stop au superflu et à la complexité. Le retour aux sources est de mise cette année. La simplicité revient tranquillement dans les foyers, au même titre que le respect de la saisonnalité des produits.

## Confiture naturelle



Belberry Preserve lance Simple Fruit, une confiture contenant 80% de fruits. Le produit est vendu dans un flacon souple, au design épuré et simple : juste le nom et le visuel sont mis en scène.

## Mélange carottes/poulet



Good Goût lance une gamme de plats cuisinés biologiques pour bébés. Certifiés AB, sans sel ajouté, sans épaississant et sans conservateur. Le tout dans un sachet sans bisphénol-A.

## Légumes bio



Une soupe de légumes biologiques (sans féculents) dans un gobelet individuel : c'est le nouveau produit Jardins d'Orante. Certifiée AB, cette soupe est pratique et se réchauffe au micro-ondes. La couleur de l'emballage reflète le choix du légume.