



Balade gustative méditerranéenne

Surprenez vos papilles avec cette tablette de cacao à la saveur basilic. Un cocktail détonnant pour satisfaire une petite faim ou pour revisiter la classique salade de tomates à la mozzarella. Il vous suffit de râper le chocolat et d'ajouter les copeaux à votre préparation pour une association gustative et visuelle sans pareille.

Sève, Tablette basilic (100 g), 6,90 €.

Plaisirs généreux

Version nature ou sésame, sa texture briochée rappelle toute l'authenticité du vrai burger américain. Du cheeseburger au bacon-burger en passant par le fish-burger, ce pain déjà tranché assouvit toutes les envies. **La Fourmée Dorée, 4 Brioch' Burger (250 g), 1,69 €.**



On réinvente les raviolis

Les Italiens ont eu la brillante idée de créer un ravioli sans pâte. Spécialité toscane, le gnudi traditionnel est une recette à base de ricotta et d'épinards frais, le tout enrobé de farine. Il suffit de le poêler 4 minutes et de le servir avec du parmesan râpé. **Issimo, GnuDi ricotta épinards frais (250 g), 4,50 €.**

Un peu d'aides culinaires ?
À la recherche d'une alternative au beurre dans les pâtisseries ? Adoptez la purée d'amandes. Constituée seulement du fruit entier broyé, sans ajout de sucres ni de sel, elle s'étale sur des tartines au goûter et aromatise délicatement les desserts.

Jardin Bio, Purée d'amandes complète (170 g), 5,50 €.



Une invitation à siroter

Avis aux amateurs de fruits exotiques avec ce sirop à la mangue. Parfait pour donner une note tropicale à vos cocktails ou pour diluer dans l'eau. Il faut un volume de sirop pour 9 volumes d'eau pour obtenir une boisson rafraîchissante parfaitement équilibrée. **Teisseire, Sirop de mangue (60 cl), 2,85 €.**

L'ingrédient-phare breton
Succombez à l'appel du large avec ces filets de thon à l'huile d'olive vierge extra, enrichis de poivre noir, blanc, vert, coriandre, baies roses et piment. **Petit Navire, Filet de thon & 5 baies (180 g), 2,29 €.**



Voyage culinaire

Sodebo propose 4 salades complètes aux saveurs d'ailleurs. Au menu, les Salad' Bowl Inca (quinoa, poulet, mousse à l'avocat, haricots rouges...), Sparte (blé, tzatziki, concombre, lentilles, feta...), Maori (saumon fumé, riz, fèves, concombre...) et Touareg (falafels, mousse de carotte, pois chiches...). **Sodebo, Salad Bowl, 4,69 € (315 g).**

L'apéro craquant

L'incontournable chips s'invite à l'apéritif. À base de lentilles, de maroilles et de pois chiches, faites le choix de l'originalité.



Aux pois chiches
Composées à 41 % de farine de pois chiches, ces chips bio et sans gluten sont présentées dans un sachet fraîcheur pour préserver toutes leurs saveurs et faciliter le transport pour un pique-nique improvisé. **Aglina, Pois chips (80 g), 2,79 €.**



Au maroilles
100 % artisanales et issues d'une agriculture écoresponsable, les pommes de terre de ces chips aromatisées au maroilles sont cuites au chaudron avec leur peau. **So Chips, Maroilles, 0,95 € (40 g), 2,30 € (125 g).**



Aux lentilles
Avec 40 % de matières grasses en moins que les classiques, les chips de lentilles se déclinent aux fines herbes ou à la tomate-mozzarella-basilic. Sans colorants, sans conservateurs et sans huile de palme. **Vico, Chips de lentilles (85 g), 1,69 €.**