

### L'Amazonie en bouteille

La société coopérative Éthiquable propose une huile vierge avec première pression à froid, tout droit venue de la forêt tropicale amazonienne. Les noix sont récoltées par des cueilleurs réunis au sein de la coopérative Ronap. Label Max Havelaar.

Prix indicatif : 4,75 € la bouteille de 25 cl.



### Talent culinaire

Pour transformer les plats quotidiens en aventures savoureuses et leur apporter un brin d'audace, les mélanges sucrés-salés Cook Art de Ducros n'ont pas leur pareil. Pour parfumer tajines, poissons et viandes : cannelle-abricot-datte, gingembre-agrumes, basilic-tomate séchée-pomme.

Prix indicatif : 4,50 € la boîte, avec idées gourmandes au dos.



### Apéritif crudicroquant

La gamme Crudicroc de Bénédicte s'agrandit à l'approche de l'été avec une nouvelle référence au chèvre et thym. Légère, elle est idéale avec des crudités, des dés de jambon ou encore des grains de raisin.

Prix indicatif : 1,60 € le bocal de 200 g.



### Chèvre de l'été

Après les dés de chèvre nature, à la provençale (huile d'olive, ail, poivron, ciboulette), ail et fines herbes, Soignon innove avec la version tomate et basilic. À consommer chaud dans les pâtes et les pizzas, ou froid à l'apéritif, en entrée ou pour composer des salades.

Prix indicatif : 2,12 € le sachet de 135 g.



### Le réveil des salades

Pour donner du pepsi et du goût à vos salades, rien de tel que le crottin de chèvre et le cabécou du Périgord de Rians. Chauds ou froids, ces deux fromages tiennent leurs promesses, de celles qui allient délicatesse et terroir.

Prix indicatif : 2,40 € les 2 crottins de 60 g.  
2,25 € les 3 cabécous du Périgord de 35 g.

