

au Lafayette Gourmet

Depuis quelques années, le monde voit Bio ! Œufs, viandes, céréales, fruits, les produits Bio sont partout et de nombreux salons leurs sont consacrés. Si manger Bio répond à une quête de « vraies » saveurs, cela devient aussi un style de vie. Dès février 2006, une sélection de produits frais Bio vendus en exclusivité viendra compléter la collection existante du Lafayette Gourmet* !

Coup de cœur du Lafayette Gourmet

♥ Les « Bonn'soup »

David Leurent, créateur de La Légumière a très vite compris que le bonheur était dans la marmite ! Habitué à une cuisine saine, il s'est passionné pour l'agriculture biologique. Aujourd'hui, cet amoureux du potage à l'ancienne fabrique des soupes bio aux saveurs d'autrefois. La recette est simple et infaillible :
« De l'eau pure, des légumes sains et une cuisson douce »...
Les potages de David sont réalisés artisanalement avec de l'eau de source d'une grande pureté et une association de 3 à 6 légumes agrémentés de persil, d'aneth, d'herbes de Provence et de sel de Quérande...



75cl - 3€85 à 4€

Les Soupes Pasteurisées en Bouteilles de verre :

11 variétés selon la saison. En dehors des classiques, quelques parfums originaux : cresson & lentilles vertes, tomate & sésame grillé, chou & lentilles corail, ortie...

Révolutionnaire ! Les soupes longue conservation en Doypack :

4 variétés : jardinière, carotte et quinoa, pois cassés, potimarron et châtaigne.



300ml. 1€90 à 2€10 - 900ml. 3€90 à 4€30

Inédit : une gamme italienne
de plats « tout prêt »
végétariens et biologiques**
au rayon frais



Un choix de
16 plats

Paquets de
200 à 400g :
2€44 à 5€99

Seïtan fumé aux champignons, raviolis de tofu à la tomate, lasagnes au ragoût de seïtan, burger de soja, bouchées de tofu aux tomates olives et câpres, pizza Margherita au kamut... La ligne Bio'Appeti propose tout un choix de spécialités italiennes et ethniques, peu caloriques et sans cholestérol, cuisinées selon des recettes traditionnelles. Seïtan et tofu, à la base de la plupart de ces plats sont préparés à la main comme dans les siècles passés... Ces ingrédients, extrêmement riches en protéines, constituent d'excellents substituts au fromage et à la viande, et permettent de déguster des plats succulents et très équilibrés. **Bio, sans OGM, sans substance animale et Kasher

Le leader italien des fruits secs
arrive en France avec une gamme Bio

Sans arômes artificiels ni agents chimiques, les fruits secs Bio Sole Luna contiennent davantage de nutriments (vitamines, sels minéraux et anti-oxydants) que les fruits secs classiques et conservent ainsi un goût authentique. Présentée en doypack avec un zip, cette gamme allie praticité et originalité.

Une gamme variée :

- Des fruits secs moelleux ou réhydratés riches en minéraux et oligo-éléments comme les Abricots et figes de Turquie, les pruneaux de Californie, les dattes du Maghreb.



- Des fruits oléagineux décortiqués riches en acides gras et fibres comme les pignons de pin, les amandes, cerneaux de noix et noisettes.



Sachets de
70g à 300g

Informations nutritionnelles sur demande

* « Bonn' Soup » vendues au Lafayette Gourmet de Paris

* Fruits secs Sole Luna et produits Bio'Appetit vendus au Lafayette Gourmet de Paris, Nantes, Lyon, St Laurent du var et Toulouse

Produits également en vente sur www.galerielafayette.com, rubrique Lafayette Gourmet
N° de téléphone lecteurs : 01 40 23 52 25

Service de Presse

Sylvie POILLEVE Tel. 01 42 82 85 21/01 40 23 52 94.

Fax. 01 42 82 80 14

spoilleve@galerielafayette.com