



BIO DEPUIS 1990

Information Presse Janvier 2020

NOUVEAU GASPACHO TOMATE BASILIC MENTHE BIO : UNE RECETTE RAFFRAÎCHISSANTE ET RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT

Brunch, apéritif estival, accompagnement d'une entrée..., le nouveau « GASPACHO TOMATE BASILIC MENTHE BIO » de GRANDEUR NATURE* émoustille les papilles. Chaque gorgée de cette soupe froide transporte dans les champs de légumes ensoleillés. Cuisinée à partir de **tomates, de poivrons, de courgettes et d'oignons**, elle révèle en bouche ses douces saveurs, mêlées à la **fraîcheur de la menthe et du basilic**. Une recette gourmande, à partager lors de moments de convivialité !

Sa composition illustre l'engagement environnemental et de qualité de GRANDEUR NATURE. Les produits sont sélectionnés avec rigueur et **issus de l'Agriculture Biologique**. Les **tomates, gorgées de soleil, sont récoltées exclusivement en France**. La promesse se poursuit jusqu'au conditionnement. La brique est fabriquée à partir de **carton certifié FSC**, garantissant une **gestion responsable des forêts**.

Ce Gaspacho gourmand et **100 % végétal** est garanti **sans gluten**. Il convient ainsi aux personnes allergiques ou intolérantes et qui suivent un régime alimentaire spécifique. Son **apport en fibres** constitue un atout supplémentaire.

LES [+] PRATICITÉ :

- un format astucieux avec bouchon refermable pour faciliter la conservation et le service dans des verrines,
- une alternative aux produits disponibles aux rayons frais, avec la possibilité de le conserver 12 mois à température ambiante avant ouverture.

Conditionnement :	1 litre
Valeurs nutritionnelles :	28 kcal/10 cl
Prix de vente conseillé :	4,80 € TTC
Circuits de distribution :	magasins spécialisés et grossistes en produits biologiques, partout en France

* Marque de la LAITERIE LE GALL, spécialisée dans la fabrication de produits biologiques (ultra-frais, crèmes fraîches, beurres, lait UHT, potages).
www.grandeurnature-bio.fr



Visuel et échantillons disponibles sur demande auprès du
Service de Presse Grandeur Nature :

CABINET VERLEY - Contacts : DJAMÉLA BOUABDALLAH - EMILIE SAINT-PIERRE
Tél. : 01 47 60 22 62 - djamela@cabinet-verley.com - emilie@cabinet-verley.com

