



## LEA & PERRINS

### La seule vraie...

Pour préparer un toast cannibale parfait, il faut bien sûr des câpres, des petits oignons, des cornichons, mais surtout de la Worcestershire Sauce, et pas n'importe laquelle! La seule vraie sauce Worcestershire, c'est **Lea & Perrins**, "the original"! Leader du marché, elle est commercialisée dans 130 pays selon la recette traditionnelle inventée en 1835! Les produits parfaits sont immortels... Et elle apporte un complément de saveur à bon nombre de recettes. Vos sauces bolognaïses, par exemple. Ajoutez 3 cuillères à soupe de **Lea & Perrins** Worcestershire Sauce lors de la cuisson de la viande hachée pour en rehausser le goût, et une quatrième dans la sauce au moment de servir: quelle bonne surprise!

En vente dans toutes les grandes surfaces.



## Avec MEGGLE, fini de s'ennuyer en cuisine!

Si vous faites partie de ceux qui cherchent à rompre la monotonie en cuisine, voici une super astuce: les spécialités au beurre de **MEGGLE**. Le rouleau aux Fines Herbes de **MEGGLE** est un véritable must: il est l'ingrédient idéal pour accompagner les viandes grillées bien entendu mais, de manière plus générale, pour relever sans peine, et tout en finesse, la saveur de vos viandes, poissons, légumes, pommes de terre,...



A découvrir sans faute cet été: la nouvelle variante LIGHT avec 33% de matières grasses en moins. Quoi qu'il en soit, Classique ou du Light, la sélection de fines herbes épicées procure à ces beurres **MEGGLE** une saveur incomparable qui donnera à vos plats cette dernière touche exquise en un tour de main!

Beurre aux fines herbes de **MEGGLE**. Qu'il s'agisse du classique ou du light, une sélection de fines herbes épicées lui procure une saveur incomparable. Un pur bonheur.

En vente au rayon beurre frais dans toutes les grandes surfaces.



## AVILA

### De l'exotisme toute l'année...

Bien sûr, tomates et haricots sont délicieux en salades. Mais c'est un peu banal, non? Et puis, il faut en avoir sous la main... Par contre, avec les conserves **AVILA** vous tenez la saveur et l'originalité toute l'année à portée de votre table. Un simple clic et voici asperges, cœurs de palmier, cœurs et fonds d'artichauts, tous



prêts à l'emploi et de qualité supérieure **AVILA**, au cœur de votre menu. Ces légumes, en plus d'être peu caloriques, entrent à merveille dans une multitude de recettes exotiques. Les asperges sont si fines, si bien épluchées et ont juste la bonne taille, qu'elles sont prêtes pour les roulades au

jambon. Et que diriez-vous d'une salade de pâtes aux cœurs d'artichaut avec un filet d'huile d'olive? Pensez aussi aux cœurs de palmier à la vinaigrette ou à la sauce cocktail, ou encore farcis... On est créatif, quand c'est vraiment bon!

En vente dans toutes les grandes surfaces.

## FONDUA

### Un nouveau raffinement...

La table est dressée à l'extérieur, prête à accueillir vos plats d'été, ... et leur complément de sauces. Pas de dîner champêtre sans sauces

appropriées! C'est pourquoi, pour cet été, **Fondua** a créé Wasabi, une sauce savoureuse et originale à base de raifort. Le résultat? Un arrière-goût prononcé, proche de celui de la moutarde, mais beaucoup plus raffiné...

Et Wasabi est également un régal pour les yeux en raison de sa couleur très particulière. Cette nouvelle sauce accompagne idéalement vos plats de poisson froid, sushis, saumon fumé, thon, crevettes, poisson blanc, mais aussi vos viandes, poulet rôti ou roastbeef... Un raffinement exotique dans la cuisine gastronomique belge! Et comme tous les produits **Fondua**, la sauce Wasabi est préparée avec grand soin et ne contient que des produits sélectionnés de qualité... Wasabi, un petit nom sympa pour une grande sauce!



Pour plus d'infos: [www.fondua.be](http://www.fondua.be)

Publi - information

# SAVEURS D'ÉTÉ...

Programme convivialité de cet été: repas champêtres, barbecues, pique-niques... Et au menu, des mets qui rivalisent de fraîcheur, de couleurs, d'exotisme, de saveurs. Mais quel est leur secret?