

Réveil de Printemps avec les Cranberries !

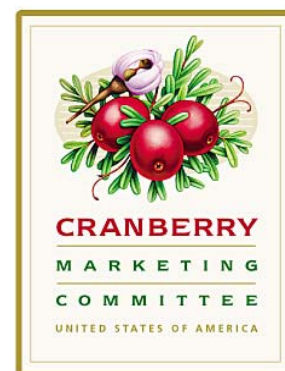
Variation, nutrition, des nouvelles recettes.

La cuisine de printemps se prête à la création et permet d'abandonner les vieilles habitudes alimentaires. Si une petite touche de gras donne un goût incomparable aux mets d'hiver, l'arrivée du printemps nous amène à économiser des calories. Le printemps est synonyme de fraîcheur, santé, bien être du corps et couleurs vert tendre et acidulées.

Avant même les fruits frais locaux que n'arrivent sur les marchés, les cranberries séchées, disponibles toute l'année, sont une alternative. Les cranberries séchées permettent de revisiter les recettes classiques. Dans les baies juteuses et sucrées se trouve tout l'arôme du fruit leur légère amertume et la note d'herbe les rendent uniques. La petite baie rouge va illuminer et donner une note épicée à vos plats de poissons, viandes, légumes et salades, enrichir vos desserts. De quoi faire réjouir les papilles et surprendre vos convives !

Les cranberries séchées sont un concentré d'énergie et ont les mêmes valeurs nutritionnelles que les baies fraîches, particulièrement riches en oligoéléments et sels minéraux, ce qui en fait un en-cas bénéfique pour la santé. Par nature, les cranberries ont un goût âpre, les baies séchées sont aromatisées avec du sucre ou du concentré de jus de pomme. Un large éventail de produits est disponible tout au long de l'année.

Le Chesnay, le 1 Mars 2007



FRANCE contact :

MARKONSULT
Nelly Masson
58 rue Pottier
78 150 Le Chesnay

Téléphone :

01 39 55 73 29

Fax :

01 39 23 20 17

E-Mail :

Markonsult@wanadoo.fr

USA contact :

Cranberry Marketing
Committee
c/o Mike Rucier
Bryant Christie Inc.
1425 Fourth Avenue
Suite 808
Seattle, WA 98101

Téléphone :

001 206 292 6340

Fax :

001 206 292 6341

E-Mail :

rucier@bryantchristie.com