

La gamme des Légumes à tartiner Florette



**CAVIAR DE TOMATES
AU THYM ET BASILIC**

Poids net : 175g
DLC : 15 jours
PVC : 2,90 €



**TAPENADE D'OLIVES
NOIRES À L'HUILE
D'OLIVE VIERGE EXTRA**

Poids net : 175g
DLC : 15 jours
PVC : 2,90 €



**GUACAMOLE
AUX AVOCATS FRAIS**

Poids net : 175g
DLC : 25 jours
PVC : 2,90 €



**CAVIAR D'AUBERGINES
À L'HUILE D'OLIVE
VIERGE EXTRA**

Poids net : 175g
DLC : 15 jours
PVC : 2,50 €



**TZATZIKI AUX
CONCOMBRES FRAIS**

Poids net : 175g
DLC : 15 jours
PVC : 2,50 €



**HOUMOUS AUX
GRAINES DE SÉSAME**

Poids net : 175g
DLC : 15 jours
PVC : 2,50 €



Vraiment Fraîche

La gamme de Légumes à tartiner Florette permet de se faire plaisir grâce à des recettes savoureuses et pleines de fraîcheur. Tomates, concombres, avocats, poivrons, aubergines sont autant de légumes frais délicatement cuisinés dans les six recettes Florette.

A chaque saison, chez soi comme à l'extérieur, les Légumes à tartiner Florette sont les bienvenus. Une nouvelle gamme de recettes qui donne à l'apéritif fraîcheur, couleur et diversité.



Au moment d'organiser un apéritif,
**37 % ⁽¹⁾ des Français cherchent prioritairement
à mettre en avant la Diversité.**



SERVICE PRESSE

MSC.A communication
01 42 79 92 18
service.presse@mscacommunication.com



Florette



À découvrir dès janvier 2015

Les Légumes à tartiner Florette

au rayon fruits et légumes



⁽¹⁾ Données étude Ipsos 2011 pour Themavision en % des sondés

Complètement Végétale



Florette, spécialiste des végétaux frais prêts à l'emploi, est à l'origine du snacking sain au rayon fruits et légumes avec les Baby Carottes, les Radis à Croquer, les Plateaux Apéro. Fort d'un succès grandissant auprès des consommateurs, Florette lance une gamme de légumes à tartiner.

Disponible en GMS dès janvier 2015, cette gamme de six recettes a été élaborée avec un grand chef qui a sélectionné de bons produits et les meilleurs ingrédients. Idéale pour l'apéritif, les recettes proposées par Florette sont gourmandes et pleines de fraîcheur.



Pour la majorité des Français (86 %²), manger des produits sains en accompagnement à l'apéritif est important.



TAPENADE D'OLIVES NOIRES À L'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

Recette incontournable de la cuisine provençale, la tapenade Florette est principalement constituée d'olives noires à la grecque, de câpres, de pâte d'anchois agrémentée d'herbes aromatiques. Une saveur relevée et de petits morceaux d'olives bien présents, pour des toasts aux accents de Provence.



CAVIAR DE TOMATES AU THYM ET BASILIC

Subtil mélange de tomates concassées et d'herbes aromatiques, le Caviar de Tomates Florette se distingue des autres caviars de tomates par son association avec du thym et du basilic, le tout légèrement relevé par de l'ail et du romarin. Ce délicat mélange donne à cette recette tout son équilibre et sa fraîcheur.

Naturellement Gourmande



La gamme de Légumes à tartiner Florette fait appel à des ingrédients savoureux pour des recettes délicieuses. Ail, citron, piments, basilic, aneth donnent à chacune des recettes Florette sa spécificité. Une fois goûtées, il est difficile de s'arrêter... Leur texture aux vrais morceaux de légumes permet d'obtenir des produits très proches du « fait-maison ».

Accompagnés de bâtonnets de légumes, de gressins ou de pain grillé, toutes les occasions sont bonnes pour déguster ces produits. En apéritif, comme en-cas ou en entrée, les Légumes à tartiner Florette répondent à de multiples instants de consommation.



De manière quasi unanime (96 %²), les Français considèrent que l'apéritif ce n'est pas que des boissons, mais c'est aussi le plaisir de grignoter.



CAVIAR D'AUBERGINES À L'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

Si l'on associe volontiers le Sud et l'aubergine, c'est que ce légume est l'un des plus cultivés en Provence. Toute la saveur de la recette Florette tient justement à sa base d'aubergines fraîches, grillées au four dans leur peau et assaisonnées d'un filet d'huile d'olive vierge extra.



GUACAMOLE AUX AVOCATS FRAIS

Le guacamole, une recette d'origine mexicaine, accompagne des plats à base de viande ou peut être consommé en apéritif. Florette a retenu comme ingrédients des avocats et des poivrons rouges frais, relevés d'une touche de piment Jalapeño. Grâce à un procédé exclusif d'ultra haute pression, le guacamole garde toute sa fraîcheur en l'absence de tout conservateur.

Tellement Festive



Au fil des ans, l'apéritif a évolué pour séduire le plus grand nombre. Il est devenu tendance. Traditionnellement proposé avant un repas, il devient dînatoire, s'improvise, se décline en thèmes... Alors quoi de plus agréable que de réinventer l'apéritif avec des recettes de légumes légères, savoureuses et pleines de fraîcheur.

Les Légumes à tartiner Florette sont prêts à être dégustés. Pourquoi s'en priver, quand on sait qu'ils vont nous faire gagner un temps fou pour préparer facilement un apéritif qui sort de l'ordinaire ?



Près d'un Français sur deux (47 %²) déclarent prendre l'apéritif au moins une fois par semaine.



TZATZIKI AUX CONCOMBRES FRAIS

Le Tzatziki est une recette grecque qui est utilisée comme sauce ou comme entrée. Le tzatziki Florette est cuisiné à partir de cubes de concombres frais et croquants et relevé délicatement par de l'aneth et de l'ail.



HOUMOUS AUX GRAINES DE SÉSAME

Une recette très populaire au Proche-Orient, à base de pois chiches et de crème de sésame, revisitée par Florette pour une saveur tout en finesse et une texture délicieusement onctueuse.