

Un régal pour les papilles

D'un rouge vif et appétissant, la nouvelle variété de pommes Jazz est à croquer! Le goût de cette chair juteuse? Un harmonieux mélange de douceur et d'acidité... Croisement entre la Braeburn et la Royal Gala, la Jazz, désormais cultivée en Suisse, n'est disponible que pour une durée limitée. Profitez-en!

Pommes Jazz, prix selon les régions*

* En vente dans les plus grands magasins.



Un petit parfum d'Asie

Un design stylé pour un contenu raffiné et harmonieux. Découvrez les trois variétés de thé glacé d'inspiration asiatique de Tencha, au thé blanc, au rooibos et au thé vert, toutes agrémentées de fruits exotiques, de miel et d'extraits de fleurs. **Thé vert Tencha, figue de barbarie-mauve, 50 cl, Fr. 1.60***

* En vente dans les plus grands magasins.

Délicieuse!



Les meilleurs mets nous viennent souvent d'Italie: après la Torta di mele, voici la Torta di pere, une gourmandise fourrée à la crème vanille, garnie de poires Williams au sirop juteuses à souhait, et glacée sur le dessus. Tout simplement divin!

Torta di pere, 450 g, Fr. 9.80*

* En vente dans les plus grands magasins.



Peau neuve

Chocolat, jus de fruits, café, cacao ou miel: découvrez le nouveau look des produits certifiés Max Havelaar! Rappelons que le logo garantit un commerce équitable et de meilleures conditions de travail pour les cultivateurs et les ouvriers des régions défavorisées. Un prix minimum garanti est versé aux producteurs, ainsi que la prime Fairtrade, investie dans des projets d'utilité publique. **Produits Max Havelaar: miel mille fleurs crémeux, 500 g, Fr. 6.-*, chocolat noir Crémant, 100 g, Fr. 2.-, boisson au cacao, 500 g, Fr. 6.80*, jus de fruits Exotic, 1l, Fr. 2.20***

* En vente dans les plus grands magasins.

Toujours plus

Les heureux propriétaires de machines à café Delizio peuvent se réjouir! Ils trouveront désormais le Caffé Crema et l'Espresso en paquet de 48 capsules.

Pour ne plus jamais se retrouver à court de leur boisson préférée...

Caffé Crema et Espresso Delizio, 48 capsules, Fr. 18.70*

* En vente dans les plus grands magasins.



BON ET PAS CHER FR. 11.10

Crème aux cerises

Pour 4 personnes

> Presser un citron, en mélanger le jus avec 100 g de sucre cristallisé et 500 g de cerises Anna's Best dénoyautées et pasteurisées. Mixer tous ces ingrédients jusqu'à l'obtention d'une purée. Réserver 8 cerises pour la décoration. **Env. Fr. 6.-**

> Emietter grossièrement 180 g d'Amaretti. **Env. Fr. 3.-**

> Battre 2 dl de demi-crème. Ajouter 1 cs de sucre vanillé.

Mélanger soigneusement avec la purée de cerises et les Amaretti. **Env. Fr. 2.10**

> Dresser dans des verres et décorer avec les cerises.

Conseil: saupoudrer le dessert d'éclats de chocolat noir.

Les prix peuvent varier selon les régions.

