

LES CONDIMENTS PAR LUCE



Huile d'Olive Vierge 5 L
Bidon de 5 l - 38,12 €

Huile d'Olive
Vierge 1 L
Bouteille en verre
de 1 l - 7,78 €

Huile d'Olive
Vierge 50 cl
Bouteille en
verre de 50 cl -
4,72 €

Vinaigre balsamique
de Modène 50 cl
Bouteille en verre de
50 cl - 4,36 €

Pesto Siciliano
Pot en verre de
190 g - 3,90 €



DES NOTES AROMATIQUES QUI REHAUSSENT
LES SAVEURS POUR S'ACCOMMODER D'UNE CUISINE
MÉDITERRANÉENNE À TOUS LES PLATS !

Le groupe **MARKAL** a structuré une filière autour du bassin méditerranéen avec la création de la marque **LUCE** pour encore plus de proximité et sécuriser les approvisionnements pour le réseau des magasins spécialisés. **LUCE** est née d'un choix fort : rapatrier les cultures de certaines des références **MARKAL** en origine européenne. « Luce » (qui signifie « Lumière » en italien) signe « une nouvelle façon de consommer responsable et durable ». Les dirigeants de **MARKAL**, Olivier et Franck Markarian, fort de plus de 30 ans d'amitié avec des producteurs-transformateurs italiens, a souhaité faire vivre ce lien privilégié : il propose des produits de consommation courante 100% biologiques, healthy et à des prix accessibles pour tous, en préservant la richesse culinaire du bassin méditerranéen.



Dans une sauce pour viande, ou bien en marinade, en vinaigrette, en assaisonnement de féculents tels que le riz, les pâtes, pour déglacer une viande ou pour relever des légumes, les condiments sont les alliés de la cuisine du quotidien. Les condiments **LUCE** sentent bon le sud et seront des atouts de choix en cuisine car des plus fédérateurs : du goût, du bio, des petits prix et une utilisation facilitée !



Huile d'Olive Vierge 50 cl

Extraite à froid, huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques. Présence possible de dépôts au fond de la bouteille. Pour information : l'huile se solidifie par le froid (<10°) et redevient liquide à température ambiante. Ingrédient indispensable de la cuisine méditerranéenne, l'huile d'olive ensoleillera assaisonnements, marinades et plats cuisinés. Il est important néanmoins de ne pas l'utiliser à trop haute température (plus de 210 °C) !



INGRÉDIENTS

Huile d'olives biologiques vierge extra.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g :
Énergie 3404 kJ / 828 kcal ; Matières grasses 92g, dont acides gras saturés 14 g, dont acides gras monoinsaturés 69 g, dont acides gras oléiques (oméga 9) 64 g, dont acides gras polyinsaturés 7 g, dont acide gras linoléique (oméga 6) 6 g ; Contient des quantités négligeables de glucides, sucres, protéines et sel.

Bouteille en verre de 50 cl - **4,72 €**



Huile d'Olive Vierge 1 L

Extraite à froid, huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques. Présence possible de dépôts au fond de la bouteille. Pour information : l'huile se solidifie par le froid (<10°) et redevient liquide à température ambiante. Ingrédient indispensable de la cuisine méditerranéenne, l'huile d'olive ensoleillera assaisonnements, marinades et plats cuisinés. Il est important néanmoins de ne pas l'utiliser à trop haute température (plus de 210 °C) !



INGRÉDIENTS

Huile d'olives biologiques vierge extra.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g :
Énergie 3404 kJ / 828 kcal ; Matières grasses 92g, dont acides gras saturés 14 g, dont acides gras monoinsaturés 69 g, dont acides gras oléiques (oméga 9) 64 g, dont acides gras polyinsaturés 7 g, dont acide gras linoléique (oméga 6) 6 g ; Contient des quantités négligeables de glucides, sucres, protéines et sel.

Bouteille en verre de 1 L - **7,78 €**



Huile d'Olive Vierge 5 L

Extraite à froid, huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques. Présence possible de dépôts au fond de la bouteille. Pour information : l'huile se solidifie par le froid (<10°) et redevient liquide à température ambiante. Ingrédient indispensable de la cuisine méditerranéenne, l'huile d'olive ensoleillera assaisonnements, marinades et plats cuisinés. Il est important néanmoins de ne pas l'utiliser à trop haute température (plus de 210 °C) !



INGRÉDIENTS

Huile d'olives biologiques vierge extra.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g :
Énergie 3404 kJ / 828 kcal ; Matières grasses 92g, dont acides gras saturés 14 g, dont acides gras monoinsaturés 69 g, dont acides gras oléiques (oméga 9) 64 g, dont acides gras polyinsaturés 7 g, dont acide gras linoléique (oméga 6) 6 g ; Contient des quantités négligeables de glucides, sucres, protéines et sel.

Bouteille en verre de 5 L - **38,12 €**





Vinaigre balsamique de Modène 50 cl

Profitez de la saveur de la cuisine italienne avec le vinaigre balsamique de Modène, concocté par le savoir-faire **LUCE** ! Le vinaigre balsamique est l'ami de tous les jours en cuisine pour accompagner les salades, déglacer la viande, sublimer le poisson.



INGRÉDIENTS

Vinaigre de vin* (sulfites), moût de raisin cuit* (sulfites). *Issu de l'agriculture biologique. Acidité 6%.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g :
Énergie 389 kJ / 92 kcal ; Matières grasses 0 g, dont acides gras saturés 0 g ; Glucides 22 g, dont sucres 22 g ; Fibres alimentaires 0 g ; Protéines 0,9 g ; Sel 0,02 g.

Bouteille en verre de 50 cl - **4,36 €**



Pesto Siciliano

Le pesto au basilic, cette sauce méditerranéenne typique, vient du verbe pestare qui signifie « écrasé ». Composé d'herbes, d'ail et d'huile, il est réalisé en écrasant au mortier les ingrédients, pour permettre un mouvement circulaire avec pilon, ce qui nécessite une certaine dextérité.

Le pesto siciliano est idéal sur des plats de pâtes, en Italie traditionnellement avec des spaghettis ou des lasagnes à la génoise. Il donne une saveur d'exception à la plupart des variétés de pâtes.



INGRÉDIENTS

Basilic* (49%), huile de tournesol*, huile d'olives vierge extra*, amande*, sel marin, jus de citron*, ail*. *Issu de l'agriculture biologique.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g :
Énergie 1639 kJ / 398 kcal ; Matières grasses 42,4 g, dont acides gras saturés 5,2 g ; Glucides 1,9 g, dont sucres 0,4 g ; Fibres alimentaires 0,9 g ; Protéines 1,8 g ; Sel 2,8 g.

Pot en verre de 190 g - **3,90 €**



Les produits
LUCE sont
disponibles
exclusivement
en magasins
BIO



IDÉE RECETTE

GREEN GAUFRES

AVOCAT-PESTO & SAUCE TOMATE SÉCHÉES-RICOTTA



Difficulté : facile



Préparation : 15 minutes



pour 10 gaufres



DANS MON PANIER

Pour la sauce

- 200 g de tofu soyeux
- 1 petit pot de crème de tomates séchées
- Environ 150 g de ricotta

Pour les gaufres

- 300 g de boisson végétale de soja nature **MARKAL**
- 200 g de farine d'épeautre **MARKAL**
- 2 c. à s. de graines de chia noir **MARKAL**
- 300 g de chair d'avocat (environ 4 avocats)
- 2 c. à s. de purée de noix de cajou
- 2 c. à s. de pesto **LUCE**



LA RECETTE

Pour la sauce

Mixer tous les ingrédients.

Pour les gaufres

1. Mixer la chair des avocats avec la boisson végétale, les graines de chia, la purée de noix de cajou, la farine et le pesto.
2. Chauffer le gaufrier, cuire les gaufres une à une (3 minutes pour chacune environ).
3. Réserver sous un torchon pour garder les gaufres au chaud et servir avec la sauce tomate-ricotta.



Avenue des Alpes
26320 Saint-Marcel-lès-Valence
MARKAL.FR

Contacts presse : Agence MyBeautifulRP - 46 avenue des puits - 78170 LA CELLE SAINT CLOUD - 01 74 62 22 25 • Sophie Macheteau - sophie@mybeautifulrp.com - 06 65 41 85 77
• Georges Henriques - georges@mybeautifulrp.com - 06 59 56 83 65 • Margaux Lepetit - margaux@mybeautifulrp.com - 06 66 53 31 01 • Laura Cathelineau - laura@mybeautifulrp.com - 06 59 46 26 57 • Claire Desvaux - claire@mybeautifulrp.com