

LANCEMENT MAI 2021

LES LÉGUMES BIO PRÉPARÉS PAR LUCE

UN GAIN DE TEMPS EN CUISINE, SANS PERTE DE GOÛT !



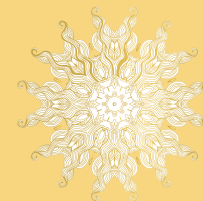
QUELQUES MOTS SUR LUCE...

LUCE qui signifie « Lumière » en italien, signe une nouvelle façon de consommer responsable et durable avec des produits de consommation courante 100% biologiques, healthy et à des prix accessibles pour tous ! Le tout, en préservant la richesse culinaire du bassin méditerranéen. Avec sa nouvelle gamme, ce sont les légumes que LUCE revisite ! Maïs, haricots ou encore champignons sont proposés en version préparée. Un gain de temps lors de la préparation, sans jamais oublier l'essentiel : le goût, l'équilibre des saveurs et la démarche éthique !



LES LÉGUMES BIO PRÉPARÉS PAR LUCE

UN GAIN DE TEMPS EN CUISINE, SANS PERTE DE GOÛT !



Luce
by markal





La gamme de LÉGUMES BIO PAR LUCE



QUELQUES MOTS SUR LUCE...

LUCE qui signifie « Lumière » en italien, signe une nouvelle façon de consommer responsable et durable avec des produits de consommation courante 100% biologiques, healthy et à des prix accessibles pour tous ! Le tout, en préservant la richesse culinaire du bassin méditerranéen. Avec sa nouvelle gamme, ce sont les légumes que LUCE revisite ! Maïs, haricots ou encore champignons sont proposés en version préparée. Un gain de temps lors de la préparation, sans jamais oublier l'essentiel : le goût, l'équilibre des saveurs et la démarche éthique !



Haricots verts

Plante annuelle de la famille des légumineuses, originaire d'Amérique. C'est le fruit du haricot, ici sa gousse, qui est comestible et se cueille avant la maturité des graines, lorsqu'elle est encore tendre et verte. Les haricots verts en conserve **LUCE** sont transformés en France! Ils se marient avec tout et sont parfaits pour accompagner tous les plats à n'importe quelle saison de l'année. En été, on les préférera froids en salade alors qu'en hiver, on les déguste chaud selon notre goût avec du beurre, une persillade, un jus de viande ou en accompagnement avec une volaille.



INGRÉDIENTS

Haricots verts*, eau, sel.

**Issu de l'Agriculture Biologique*

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g :

Energie 100kJ/24kcal, matières grasses 0,1g dont acides gras saturés 0g, glucides 2,8g dont sucres 0,9g, fibres alimentaires 3,1g, protéines 1,4g, sel 0,7g.

Boîte conserve de 400 g - **2,03 €**

Boîte conserve de 800 g - **3,05 €**



Maïs doux

Le maïs doux est une céréale ancestrale apparue au Mexique il y a plus de 9000 ans. Ses atouts nutritionnels expliquent sa popularité à travers le monde. C'est ainsi l'une des plantes les plus cultivées. Nombreux sont ceux qui en raffolent également pour son goût à la fois sucré et d'une douceur incomparable. Son point fort? Il se consomme lors de multiples occasions, avec des associations diverses ! Froid, il peut être mélangé avec des tomates, des morceaux d'avocat et du poisson. Consommé chaud, il est préférable de le réchauffer à feu doux avec une noix de beurre pour accompagner les viandes et les volailles.



INGRÉDIENTS

Maïs doux*, eau, sel.

**Issu de l'Agriculture Biologique*

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g :

Energie 420kJ/100 kcal, matières grasses 1,7g dont acides gras saturés 0,3g, glucides 17g dont sucres 6,3g, fibres alimentaires 2,5g, protéines 2,4g, sel 0,3g.

Boîte conserve de 340 g - **1,60 €**



Champignons de Paris émincés

Appelés champignons de Paris en raison de leurs origines, les champignons de Paris sont aujourd'hui cultivés et consommés à travers le monde. Tendres et goûteux, les champignons de Paris **LUCE** en conserve se cuisinent facilement et surtout à n'importe quelle saison de l'année. Riche en goût, ce champignon se suffit à lui-même ! Il peut ainsi être dégusté nature ou bien réchauffé à la casserole. Pour encore plus de saveur, ajouter les champignons à des plats mijotés ou en accompagnement de viandes ou sauces.



INGRÉDIENTS

Champignons de Paris*, eau, sel, acidifiant : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique.

**Issu de l'Agriculture Biologique*

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g :

Énergie 76kJ/kcal, matières grasses 18g dont acides gras saturés 0g, glucides 0g dont sucres 0g, fibres alimentaires 2,8g, protéines 2,1g, sel 0,45g.

Boîte conserve de 400 g - **3,16 €**



Petits pois au naturel

Apprécié par les petits comme les grands, le petit pois ne déçoit jamais ! Les petits pois **LUCE** à croquer se marient parfaitement dans des salades de printemps ou en accompagnement de viandes ou de poissons.



INGRÉDIENTS

Petits pois* extra-fins, eau, sel.

**Issu de l'Agriculture Biologique*

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g :

Énergie 219kJ/52kcal, matières grasses 0 g dont acides gras saturés 0g, glucides 5,4g dont sucres 1,5g, fibres alimentaires 5g, protéines 4,5g, sel 0,47g.

Boîte conserve de 400 g - **2,16 €**



Petits pois - carottes

L'association de ces deux légumes est un incontournable apprécié de tous ! Les petits pois-carottes à croquer se marient parfaitement dans des salades de printemps ou en accompagnement de viandes ou de poissons. Simples de préparation, il suffit de les réchauffer au bain-marie, au micro-onde (dans un récipient adapté) ou dans une casserole sans les égoutter.



INGRÉDIENTS

Petits pois* (50% minimum), jeunes carottes* (30% minimum), eau, sel

**Issu de l'Agriculture Biologique*

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g :

Énergie 126kJ/30kcal, matières grasses 0,6g dont acides gras saturés 0,3g, glucides 3,4 dont sucres 2,5g, fibres alimentaires 2,1g, protéines 1,7g, sel 0,62g.

Boîte conserve de 400 g - **2,44 €**



Les produits
LUCE sont
disponibles
exclusivement
en magasins
BIO



IDÉE RECETTE

PÔELÉE

DE HARICOTS VERTS & CHAMPIGNONS



Difficulté :
facile



Préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 13 minutes



Pour
4 personnes



DANS MON PANIER

- 1 conserve de haricots verts (petit format) **LUCE**
- 1 conserve de champignons **LUCE**
- 1 échalote
- Quelques branches de persil frais
- 1 c. à s de jus de citron **LUCE**
- Huile d'olive **LUCE**



LA RECETTE

1. Égoutter et rincer les haricots verts et les champignons à l'eau froide.
2. Couper l'échalote finement et découper un peu de persil frais. Réserver.
3. Dans une poêle, faire chauffer une cuillère à soupe d'huile d'olive.
4. Faire revenir l'échalote pendant 3 minutes. Ajouter les légumes, laisser chauffer pendant 10 minutes sur feu doux à couvert.
5. Finir par un filet de jus de citron.
6. Servir chaud.



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 • Vanina Guet - vanina@mybeautifulrp.com - 07 61 51 21 22