



Luce
by  markal



Les **PÂTES** **BIO** moule en bronze

DANS LE VASTE UNIVERS DES PÂTES ALIMENTAIRES, LE CHOIX NE MANQUE PAS, MAIS LES QUALITÉS, ELLES, PEUVENT TRÈS SENSIBLEMENT VARIER, SANS QUE LE PLAISIR À LA DÉGUSTATION SOIT AU RENDEZ-VOUS.

Ll existe pourtant des critères assurant de belles qualités organoleptiques et une texture parfaite à la cuisson : la sélection d'un blé dur, issu de l'Agriculture Biologique, un mode de fabrication à basse température, l'utilisation d'un moule en bronze pour définir la forme...

C'est pourquoi **LUCE** a fait le choix de proposer une ligne de **5 références de pâtes** façonnées dans un moule en bronze, dans le plus grand respect de la tradition : les pâtes les plus classiques (fusilli, spaghetti, penne) à redécouvrir pour les apprécier davantage.

Le moule en bronze

UNE GARANTIE DE QUALITÉ

Selon un savoir-faire ancien, les pâtes étaient cuites dans des moules en bronze. Cette technique, appelée « tréfilage », permettait d'obtenir précisément la forme souhaitée, et de donner aux pâtes une texture un peu rugueuse et poreuse qui retient mieux les sauces dont on les enrobe.

Soucieux de proposer des produits de la meilleure qualité qui soit, et fidèle à la tradition, **LUCE** a voulu remettre au goût du jour et valoriser comme il se doit cette méthode artisanale, assurant une tenue parfaite après cuisson, une adhésion idéale des différentes sauces aux pâtes et des saveurs incomparables.

Parmi les 400 variétés de pâtes recensées, **LUCE** a choisi d'en retenir 5 pour sa gamme moulée au bronze, blanches ou complètes, pour satisfaire tous les goûts et toutes les envies.

Spaghetti blancs bio
Sachet de 500 g - 1,52€

Spaghetti complets bio
Sachet de 500 g - 1,52€



Fusilli blancs bio
Sachet de 500 g - 1,52€

Penne complètes bio
Sachet de 500 g - 1,52€

Penne blanches bio
Sachet de 500 g - 1,52€



CES PÂTES ONT ÉTÉ FABRIQUÉES À PARTIR DE BLÉ DUR BIO, ISSU DE LA FILIÈRE MISE EN PLACE PAR LUCE EN ITALIE. CONTRAIREMENT AUX PÂTES CUITES À BASSE TEMPÉRATURE, LEUR PROCÉDÉ NE FAIT PAS INTERVENIR D'EAU.

Elles sont tellement bonnes qu'elles pourraient presque se suffire à elles-mêmes ! Cependant, pour le plaisir gustatif, et pour mettre de la couleur et de la bonne humeur dans l'assiette, on peut bien sûr les agrémenter d'un filet de belle huile d'olive bio, d'herbes, d'aromates (l'incontournable basilic notamment !) ou d'épices, de tomates, poivrons de 3 couleurs, ratatouille, piperade, d'une sauce tomate ou au fromage, de viande hachée, morceaux de poulet... Tout est possible !



Penne complètes bio

Le fait qu'elles soient complètes leur assure une bonne richesse en fibres (7g / 100 g) et en minéraux.

Ces pâtes en forme de tube, creuses et coupées en biseau aux extrémités se font très gourmandes car elles se laissent facilement napper de sauces liquides et même plus épaisses avec des morceaux (de viande, légumes, éclats d'amande ou de noisette...).



INGRÉDIENTS

semoule de blé dur complète biologique.

Valeurs nutritionnelles :

Énergie : 1480 kJ / 350 kcal - Matières grasses : 2,2 g dont acides gras saturés 0,4 g - Glucides : 67 g dont sucres 3,2 g - Fibres : 7 g / Protéines : 12 g - Sel : 0 g

Sachet de 500 g - **1,52€**



Penne blanches bio

Les cousines des complètes avec moins de fibres (donc plus digestes pour les personnes ayant des intestins sensibles) mais tout autant de protéines (12 g / 100 g) ce qui en fait un atout de taille pour les personnes végétariennes ou vegan, et les sportifs notamment.



INGRÉDIENTS

semoule de blé dur blanche biologique.

Valeurs nutritionnelles :

Énergie : 1516 kJ / 358 kcal - Matières grasses : 1,5 g dont acides gras saturés 0,3 g - Glucides : 73 g dont sucres 3 g - Fibres : 3 g / Protéines : 12 g - Sel : 0 g

Sachet de 500 g - **1,52€**



Fusilli blancs bio

Ces pâtes en forme de spirale ou torsade sont parmi les plus appréciées en Italie où on aime les servir avec une sauce riche et épaisse. Elles accueillent avec gourmandise toutes sortes d'accompagnements veggie, à base de viande ou poisson. Et sont aussi parfaites en salades.



INGRÉDIENTS

semoule de blé dur blanche biologique.

Valeurs nutritionnelles :

Énergie : 1516 kJ / 358 kcal - Matières grasses : 1,5 g dont acides gras saturés 0,3 g - Glucides : 73 g dont sucres 3 g - Fibres alimentaires : 3 g - Protéines : 12 g - Sel : 0 g

Sachet de 500 g - **1,52€**



Spaghetti blancs bio

Les pâtes iconiques ! Longues et fines, on se bat quelquefois avec elles pour les manger, mais ça nous amuse et on adore ça !



INGRÉDIENTS

semoule de blé dur blanche biologique.

Valeurs nutritionnelles :

Énergie : 1516 kJ / 358 kcal - Matières grasses : 1,5 g dont acides gras saturés 0,3 g - Glucides : 73 g dont sucres 3 g - Fibres : 3 g - Protéines : 12 g - Sel : 0 g

Sachet de 500 g - **1,52€**



Spaghetti complets bio

Toujours aussi iconiques, mais en version complètes avec du blé complet pour favoriser plus facilement la satiété et pour stimuler le transit s'il est un peu lent ou paresseux.



INGRÉDIENTS

semoule de blé dur complète biologique.

Valeurs nutritionnelles :

Énergie : 1480 kJ / 350 kcal - Matières grasses : 2,2 g dont acides gras saturés 0,4 g - Glucides : 67 g dont sucres 3,2 g - Fibres : 7 g - Protéines : 12 g - Sel : 0 g

Sachet de 500 g - **1,52€**



Les produits
LUCE sont
disponibles
exclusivement
en magasins
BIO



IDÉE RECETTE

SPAGHETTI

SAUCE CRÉMEUSE BUTTERNUT



Difficulté :
facile



Préparation :
20 minutes



Cuisson :
35 minutes



Pour 2
personnes



DANS MON PANIER

- 150 g de spaghetti complets moule en bronze bio LUCE
- 2 c.à.s. d'huile d'olive bio LUCE
- 3 feuilles de sauge fraîche
- 100 g de courge butternut bio épluchée et coupée en petits dés
- ¼ d'oignon bio émincé
- 1 c.à.c. d'ail bio en poudre
- 1 c.à.c. de paprika doux bio
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre



LA RECETTE

1. Préchauffer une poêle et quand elle est bien chaude, ajouter l'huile d'olive, l'oignon, la courge butternut coupée en dés, les feuilles de sauge, l'ail, le paprika, le sel et le poivre. Puis faire mariner sur feu doux.
2. Pendant ce temps, cuire les spaghetti complets LUCE dans une casserole d'eau bouillante.
3. Une fois l'oignon et la courge butternut bien tendres, transférer le mélange dans un blender et mixer jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse.
4. Dans la poêle, verser les spaghetti et la sauce butternut puis chauffer sur feu doux en mélangeant pour bien enrober les spaghettis de la sauce.
5. Éteindre le feu et déguster avec un filet d'huile d'olive.



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 • Claire Desvaux - claire@mybeautifulrp.com • Elsa Mathivet - elsa@mybeautifulrp.com