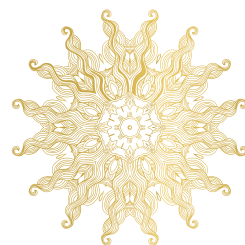


LES TOMATES BIO PAR LUCE

UNE GAMME À ROUGIR DE PLAISIR !

LANCEMENT JUIN 2021





La tomate est véritablement emblématique de la cuisine italienne, et elle y est mise à l'honneur dans toutes sortes de pizzas, pâtes et autres recettes traditionnelles.

Qui peut en effet résister à sa couleur rouge éclatante, ses saveurs uniques et ses accords parfaits avec le basilic, l'oignon, les herbes aromatiques... ?

La marque **LUCE** lui a tout naturellement consacré une large gamme où elle se trouve déclinée à toutes les sauces, ou presque, pour pouvoir la cuisiner au gré de toutes les envies.

Pour pouvoir, selon les valeurs de **LUCE**, consommer responsable et durable pour une cuisine rapide et colorée, lutter pour la défense des terroirs, berceaux de variétés uniques et assurer la diversité des goûts.



Autour de la tomate...



LES CONCENTRÉS DE TOMATES BIO



À 22% équivalent
à 500 g de tomates
Pot de 100 g - 1,19 €



À 22% équivalent
à 1 kg de tomates
Pot de 200 g - 1,52€



Jus de tomate bio
sans sel ajouté
Bouteille d'1 L - 2,50 €



Gaspacho bio
sans gluten
Bouteille d'1 L - 4,07 €

LES SAUCES BIO



Coulis de tomate
bio à l'ancienne
Pot de 340 g
1,85 €



Barbecue bio
Pot de 200 g
2,68 €



Poivre noir bio
Pot de 200 g
2,49 €



Bolognaise 20% de
viande de bœuf bio
Pot de 350 g
3,62 €



Bolognaise
végétale au soja bio
Pot de 340 g
2,68 €



Tomate au basilic bio
Pot de 340 g
2,49 €

LES KETCHUPS BIO



Bouteille
de 500 g
2,78 €



Sans sucre ajouté
Bouteille de 500 g
2,96 €



Basilic
pot de 680 g
1,71 €



Rustica
pot de 680 g
1,94 €



Nature
pot de 680 g - 1,62 €
Brique de 500 g - 1,17 €



LES PASSATAS BIO

LES TOMATES CONCASSEES BIO



Boîte de 400 g - 1,09€



Boîte de 2,5 kg - 6,25€

LES TOMATES PEELES BIO



Boîte de 400 g - 1,09 €



Boîte de 800 g - 2,08 €



Les concentrés de tomates bio



Riches en goût, très polyvalents, ces **concentrés** doivent figurer dans toutes les bonnes cuisines !

Le **concentré de tomates** est un condiment issu de la déshydratation de tomates. Elaborés à partir de tomates cultivées sous le soleil d'Italie et cueillies à maturité, ces concentrés de tomates sont parfaits pour réaliser de délicieuses recettes maison.



Concentré de tomate 22%

Équivalent à 500 g de tomates.

Ingrédients : tomates biologiques.

Pot de 100 g - **1,19 €**



Concentré de tomate 22%

Équivalent à 1 kg de tomates.

Ingrédients : tomates biologiques.

Pot de 200 g - **1,52 €**



Jus de tomate bio



Pour les amoureux de la tomate ! A déguster en apéritif, seuls avec ou en cocktail (avec ou sans alcool) au gré des envies.



Jus de tomate bio sans sel ajouté

Ce **jus** a été obtenu à partir de tomates bio récoltées à maturité sous le soleil d'Italie.

Ingrédients : jus de tomates biologiques, correcteur d'acidité : acide citrique.

Comment le consommer ?

A déguster ultra frais, nature ou avec du sel de céleri ou dans un cocktail.

Bouteille d'1 litre - **2,50 €**

Gaspacho bio sans gluten

Élaboré avec de délicieux légumes bio relevés d'une touche d'ail et d'un filet d'huile d'olive vierge extra, il se déguste bien frais !

Ingrédients : tomate*, poivron*, concombre*, eau, huile d'olive vierge extra*, ail*, vinaigre de vin* (sulfites), sel.

*Issu de l'agriculture biologique

Bouteille d'1 litre - **2,50 €**



Les ketchups bio



Le **ketchup** est une sauce parfaite pour assaisonner tous les plats : viandes, pâtes, pommes de terre...
Si les enfants l'adorent, les plus grands ne le boudent pas pour autant, loin de là !

Ketchup bio

Un grand incontournable, en version bio, présenté dans une bouteille en verre.

Ingrédients : concentré de tomate*, sucre*, vinaigre*, sel.
*Issu de l'agriculture biologique

Bouteille en verre de 480 g - **2,78€**



Ketchup bio sans sucres ajoutés

Un ketchup haut en saveurs et sans sucres ajoutés !

Ingrédients : tomates* (73%), jus de pomme*, vinaigre de pomme*, sel marin, fécule de maïs*, épices*.
*Issu de l'agriculture biologique

Bouteille en verre de 500 g - **2,96€**



Les passatas bio



La **passata** (qui veut dire «passée» en italien) est un coulis un peu épais de tomates pelées et épépinées, appelée aussi «purée» ou «coulis» : elle est toujours cuite, puis mixée ou moulinée. Cette purée de tomate est l'ingrédient de base pour la réalisation de sauces maison : pour les pâtes, les céréales, le riz ou les pizzas. Elle sera également parfaite pour la confection des sauces de plats complets associant viandes et légumes.



Passata Nature bio

Ingrédients : tomates biologiques.

Bouteille en verre de 680 g - **1,62 €**

Brique de 500 g - **1,17 €**



Passata Rustica bio

Ingrédients : tomates biologiques.

Bouteille en verre de 680 g - **1,94 €**



Passata Basilic bio

Ingrédients : tomates*, basilic*(0,3%).

*Issu de l'agriculture biologique

Bouteille en verre de 680 g - **1,71 €**





Les sauces bio



Les **sauces et les coulis** font partie des indispensables du placard ! **LUCE** en propose 6 recettes gourmandes pour pouvoir improviser en dernière minute un plat en duo ou pour des amis de passage, et aussi pour pouvoir cuisiner des plats traditionnels demandant plus de préparation.



Sauce barbecue bio

Une sauce idéale pour accompagner les grillades ou préparer de savoureuses marinades !
Un must pour les repas d'été !

Ingrédients : tomate* (48%), sucre*, vinaigre*, amidon de tapioca*, sel marin, moutarde*, épices*, arôme naturel*, gomme de guar*.
*Issu de l'agriculture biologique

Pot de 200 g - **2,68 €**



Sauce poivre noir bio

Élaborée avec des tomates, du poivre noir et diverses épices issues de l'agriculture biologique, son léger piquant relèvera délicieusement les viandes et autres préparations.

Ingrédients : tomates* (70%), sucre*, huile de tournesol*, amidon de tapioca*, sel marin, poivre noir* (1,2%), épices*, poudre de caroube*
*Issu de l'agriculture biologique

Pot de 200 g - **2,49 €**



Sauce tomate au basilic bio

Une recette traditionnelle qui se marie parfaitement avec les pâtes, le riz, la viande ou le poisson.

Ingrédients : pulpe de tomates* (78%), eau, double concentré de tomates* (3,7%), huile d'olive vierge extra*, oignon*, carottes*, basilic* (1,5%), sel marin, céleri*.
*Issu de l'agriculture biologique

Comment l'utiliser ?

Cette sauce se marie harmonieusement avec des plats de pâtes, des céréales ou de la viande.

3 portions de 113,33 g
Pot de 340 g - **2,49 €**



Sauce bolognaise à 20% de viande de bœuf bio

La sauce bolognaise est originaire de la région de Bologne. Sa recette traditionnelle comprend du coulis de tomate, de l'oignon et de la viande de bœuf.

Ingrédients : eau, viande de bœuf hachée* (20%), pulpe de tomates* (19,5%), double concentré de tomates* (12%), carottes*, céleri*, oignon*, huile d'olive vierge extra*, sel marin, sirop de fructose*, épices* (ail*, origan*, poivre noir*, thym*).
*Issu de l'agriculture biologique

Comment l'utiliser ?

Faire réchauffer à feu doux dans une casserole ou au bain-marie.

3 portions de 116,67 g
Pot de 350 g - **3,62 €**



Sauce bolognaise végétale au soja bio

La sauce bolognaise végétale est une alternative pour les personnes ne consommant pas de viande. La viande est remplacée par des protéines de soja.

Ingrédients : tomates* en cubes (72%), protéines de soja* (12%), carottes*, oignons*, jus de raisin*, huile de tournesol*, huile d'olive vierge extra*, sel.
*Issu de l'agriculture biologique

Comment l'utiliser ?

Faire réchauffer à feu doux dans une casserole ou au bain-marie.

3 portions de 113,33 g
Pot de 340 g - **2,68 €**



Coulis de tomate bio à l'ancienne

Le coulis est un suc obtenu à froid après avoir écrasé un aliment qui est ensuite passé dans un tamis. Il sert généralement de sauce ou d'accompagnement....

Ingrédients : tomates biologiques.

Pot de 340 g - **1,85 €**





Les tomates pelées & concassées bio

Ces tomates pelées et concassées sont parfaites pour pouvoir cuisiner rapidement de savoureux plats, et quand ce n'est plus la saison des tomates.

Les tomates concassées bio

Les tomates concassées représentent un excellent ingrédient pour la conception des sauces et des plats à base de tomates comme la viande, le poisson ou les pâtes.

Ingrédients : tomates*, jus de tomates*.
*Issu de l'agriculture biologique

Comment les utiliser ?

Les tomates concassées sont idéales pour concevoir les sauces et tous les plats à base de tomates : viandes, poissons, pâtes...

4 portions de 100g
Boîte de 400 g (240 g égoutté) - **1,09 €**

25 portions de 0.08kg
Boîte de 2,5 kg (1,530 kg égoutté) - **6,25 €**



Les tomates pelées bio

La tomate pelée est un ingrédient de base pour la préparation de sauces. Les tomates pelées LUCE seront indispensables pour toutes les recettes à base de tomates.

Ingrédients : tomates*, jus de tomates*.
*Issu de l'agriculture biologique

Comment les utiliser ?

Les tomates pelées seront idéales pour concevoir les sauces et tous les plats à base de tomate : viandes, poissons, pâtes...

4 portions de 100 g
Boîte de 400 g (240 g égoutté) - **1,09 €**

Format familial - 8 portions de 100g
Boîte de 800 g (520 g égoutté) - **2,08 €**





IDÉE RECETTE

PIZZA VEGAN

AUX POIVRONS MARINÉS, PETITS POIS & TOMATES CERISES



Difficulté :
facile



Temps de préparation : 25 minutes
Temps de repos : 1h pour la marinade / 1h pour la pâte à pizza



Pour
8 parts



DANS MON PANIER

- 550 g de farine bio T 55
- 300 ml d'eau
- 10 g de sel
- 5 g de levure sèche de boulanger
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 60 g de petits pois au naturel en conserve
- 60 g de tomates cerises
- 300 g de Passata Nature bio **LUCE**
- 150 ml d'huile d'olive bio
- 1 petite gousse d'ail
- 1 c à s de thym séché
- Quelques feuilles de laurier
- 4 feuilles de basilic frais



LA RECETTE

1. Préchauffer le four à 220° C.
2. Nettoyer et couper les poivrons en deux. Retirer leurs grains à l'intérieur.
3. Disposer les poivrons sur une plaque de cuisson pour 30 minutes. Leur peau doit être bien noire des 2 côtés.
4. Laisser refroidir. Eplucher et découper les poivrons en fines lamelles.
5. Dans un bol, mélanger l'huile d'olive, l'ail en fines lamelles, le laurier et le thym. Ajouter les poivrons cuits. Réserver au frais pendant 1h au minimum.
6. Préparer la pâte à pizza en versant l'eau puis le sel et la moitié de la farine. Commencer à mélanger
7. Ajouter la levure de boulanger dissoute dans de l'eau (environ 10 ml).
8. Finir de verser toute la farine dans le saladier peu à peu, tout en mélangeant régulièrement avec une spatule en bois.
9. Laisser reposer la pâte 1h au minimum à température ambiante. Elle doit gonfler.
10. Étaler la pâte sur une épaisseur de 3 cm et la placer sur une feuille de papier cuisson.
11. Ciseler un peu de basilic frais pour l'ajouter à la Passata nature.
12. Garnir la pizza en commençant par le coulis de tomate au basilic. Disposer les lamelles de poivrons marinés, les tomates cerises et finir en parsemant de petits pois.
13. Enfourner le tout pour 25 minutes à 190° C.

SUGGESTION : pour une version non vegan, ajouter du fromage râpe sur la pizza. Il est aussi possible d'ajouter une cuillère à soupe de pesto sur la sauce tomate avant de garnir de légumes.

Les produits
LUCE sont
disponibles
exclusivement
en magasins
BIO



markal



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