

LANCEMENT
FÉVRIER 2022

APERIBIO LANCE 3 NOUVEAUTÉS POUR FAIRE DANSER LES PAPILLES

**Apéri
Bio**

SUR UN AIR DE SALSA !

Comme son nom le suggère, APERIBIO est une marque dédiée à l'apéritif... en version bio, mais non moins festif, croustillant et gourmand pour créer des moments conviviaux et chaleureux. Sa gamme de chips, biscuits apéritifs et olives vient s'enrichir de trois nouveautés à l'accent Tex Mex pour mettre du soleil et du piquant dans ses apéritifs : des tortillas de blé et deux références de sauces pour dips, douce et hot.

SAUCE SALSA DIP DOUCE
Pot de 200 g - 1,90€

SAUCE SALSA DIP FORTE
Pot de 200 g - 1,90€

TORTILLAS DE BLÉ BIO
Sachet de 200 g - 1,76€



APERIBIO propose ses **2 premières sauces pour l'apéritif** : des sauces « dips » dans lesquelles tremper des bâtonnets de légumes (carottes, courgettes, céleri, concombre), des fleurettes de brocoli ou chou-fleur, des tomates cerises ou encore des chips de type « nachos ».

Pour varier les plaisirs, accompagnements et satisfaire tous les goûts, il les a déclinées en 2 saveurs : douce et hot.

Ces 2 sauces sont certifiées bio et garanties vegan.



LA PLUS SAGE

Sauce Salsa DIP DOUCE bio



POUR
QUI ?

Les personnes qui apprécient peu ou supportent mal les épices. Ou celles qui préfèrent débuter en douceur avant de tester des sensations plus hautes en couleurs et en saveurs en enchaînant avec la Sauce Dip Forte APERIBIO.



LA RECETTE GOURMANDE

Oignons*, eau, concentré de tomates*, tomate*, poivron rouge*, concentré de pommes*, vinaigre*, amidon de maïs*, huile de tournesol*, sel marin, bouillon en poudre* (sel marin, dextrose*, féculé de pomme de terre*, extrait de levure*, huile de tournesol*, poudre de poireau*, poudre d'oignon*, curcuma*, thym*, poivre blanc*, laurier*, muscade*, clou de girofle*), céleri*, paprika*, coriandre*, poudre d'ail*, gomme xanthane*.

**Produit issu de l'agriculture biologique.*

Pot de 200 g
1,90€

LA PLUS RELEVÉE

Sauce Salsa DIP HOT bio



POUR
QUI ?

Les amateurs de sensations fortes, déjà habitués à manger épicé, férus de cuisines mexicaine ou asiatique, traditionnellement riches en saveurs.



LA RECETTE GOURMANDE

Oignons*, eau, concentré de tomates*, tomate*, poivron*, concentré de pommes*, vinaigre*, amidon de maïs*, sel marin, bouillon en poudre* (sel marin, dextrose*, féculé de pomme de terre*, extrait de levure*, huile de tournesol*, poudre de poireau*, poudre d'oignon*, curcuma*, thym*, poivre blanc*, laurier*, noix de muscade*, clou de girofle*), feuille de céleri*, paprika*, feuille de coriandre*, poudre d'ail*, poivre de cayenne*, gomme xanthane*.

**Produit issu de l'agriculture biologique.*

Pot de 200 g
1,90€

Pour accompagner ses sauces dips, **APERIBIO** a développé des **tortillas de blé**.

Un incontournable de la cuisine Tex Mex à garnir avec une sauce bien évidemment et selon les préférences : des légumes émincés frais ou grillés, de la viande de poulet ou de bœuf, du fromage...



LA RECETTE GOURMANDE

Farine de blé*, eau, huile de tournesol*, sel, farine de guar*, sucre*, arôme naturel*.
**Issu de l'agriculture biologique.*
SANS HUILE DE PALME



COMMENT LES SAVOURER ?

Ces tortillas nature conviendront parfaitement pour des recettes chaudes ou froides.

A la poêle : réchauffer chaque tortilla dans une poêle huilée bien chaude pendant 5 secondes sur les deux faces.

Au four micro-ondes : réchauffer les tortillas pendant 15 secondes à 800W.

Sachet de 200 g contenant 4 galettes - 1,76€



Les produits APERIBIO sont disponibles exclusivement en magasins bio spécialisés.



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
• Claire Desvaux - claire@mybeautifulrp.com - 06 27 13 48 47 • Manon Espen - manon@mybeautifulrp.com - 06 75 10 31 10
• Leslie Richard - leslie@mybeautifulrp.com - 06 75 45 94 60 • Ariane Villeroque - ariane@mybeautifulrp.com - 06 50 81 77 15