



Les recettes signature

by Croc'Frais

3 nouvelles créations

qui subliment les ingrédients,
tout simplement !



Experte de l'olive fraîche au rayon fruits et légumes, la marque Croc'Frais continue d'enrichir son offre. Elle présente une nouvelle gamme d'olives de dégustation encore plus généreuses, associées à un ingrédient phare apprécié pour sa forte personnalité et ses qualités organoleptiques.

De quoi réjouir les amateurs de bons produits au caractère affirmé, qui croqueront à pleine dent, dès le printemps, dans ces belles recettes gourmandes.

Croc'Frais a fait découvrir aux consommateurs français le bon goût des olives grecques reconnues pour leurs propriétés gustatives et leur chair généreuse. Avec ces trois références inédites, une fois encore, la marque met en œuvre toute son expertise et son savoir-faire, de la sélection des matières premières à la création de recettes originales.

Les olives de Grèce, sélectionnées pour ces recettes signature, sont d'un calibre encore plus important que celles utilisées dans les gammes classiques. **Extra-charnues et dénoyautées, avec leur chair ferme et particulièrement goûteuse**, elles offrent une nouvelle expérience de dégustation.

Comme à son habitude, Croc'Frais ne fait subir **aucun traitement thermique** aux olives (ni pasteurisées ni stérilisées) et réalise ici **une marinade à l'huile de colza**, choisie pour son goût neutre et **sa richesse naturelle en Oméga 3 et 6**. Avec son goût unique, cette marinade est sans conteste la marque de fabrique des recettes Croc'Frais.



Olives vertes dénoyautées à l'Ail des Ours

L'ail des ours, également appelé ail sauvage, surgit dès la fin de l'hiver, de préférence dans les endroits ombragés et humides. Véritable trésor de la nature, l'ail des ours possède les mêmes qualités que l'ail cultivé et distille un goût délicat, particulièrement apprécié par les gastronomes.



Olives vertes dénoyautées au Basilic Pourpre

Avec ses belles feuilles d'un violet profond, le basilic pourpre est le plus élégant des basilics. Sa saveur douce, un peu moins végétale, et son parfum légèrement poivré s'associe divinement aux olives vertes.



Olives vertes dénoyautées aux 2 Piments Jalapeño

Le piment Jalapeño est parmi les plus connus. Cueilli vert, il devient rouge lorsqu'il mûrit plus longtemps. Grâce à son goût fruité et peu piquant, ce duo coloré de piments rouges et verts relève subtilement les olives vertes sélectionnées par Croc'Frais.



Disponible au rayon Fruits & Légumes à partir de mai 2019

Format coupelle de 150g au PMC de 2,39 €

www.croc-frais.fr

Contact Presse

Floriane Ravard // floriane.ravard@gmail.com // 06 62 46 21 22