



Pour sa troisième édition, le Cluster bio Auvergne Rhône Alpes vous envoie une box pleine d'été, de produits à déguster et à savourer.

Les beaux jours s'installent et sont partis pour durer. Les français vont s'adosser à une activité très importante pour laquelle nous sommes fort et chauvin L'Apéro !!

Cela fait plusieurs années que ce rayon prend de l'ampleur, le consommateur est toujours à la recherche de nouveauté et de diversité à faire découvrir à ses convives. Dans cette box nos adhérents ont une belle sélection à se délecter !

Les must have : #français, #végétale

Notre sélection surfe sur les tendances de consommation.



les Lumineuses

- Les lumineuses sortent leur mix gourmand apéro tomates séchées et ça sent direct l'été ! Des pois chiches, petit pois et fèves bio bleu blanc rouge grillées avec des oléagineux et des épices tomates basilic ! Est-ce qu'on n'aurait pas ENFIN trouvé l'alternative saine pour les apéros ? Parfait pour le consommateur qui veut se faire plaisir avec du bio et du local.



- Plutôt vin rouge ? **La fille de la vigne** avec l'Intrépide 2023 accompagne les plats les plus conviviaux, avec un nez frais aux arômes de cassis et citron. La bouche est fraîche et ample, pour un vin gourmand avec un bon équilibre, gouleyant.



DOMAINE
LA FILLE
DES VIGNES

Les boissons : #sansalcool, #végétale

Team sans alcool ? Ce segment super dynamique apporte un vent de nouveautés et nos adhérents innovent en suivant la tendance :

granith

- Une boisson sans alcool, 100% France, 80% avec des ingrédients issus de la Drôme et de l'Ardèche (et bio bien sûr) 3 fois moins sucré que les jus de fruits et Soda, oui **Granith Rosé pétillant** l'a fait. L'accord gastronomique sans alcool® existe et après l'avoir goûté c'est difficile de s'en passer. Pourquoi s'en priver ?



- Amateur de bière et particulièrement la IPA, en recherche d'une alternative originale sans alcool ? La brasserie **La vieille mule** lance la Hop water ! De l'eau pétillante houblonnée hyper rafraîchissante et équilibrée. En plus la brasserie artisanale a sa propre houblonnière et les bouteilles sont consignées, pour une belle économie circulaire. Avec ces 0.6% elle est considérée sans alcool (Code de la santé publique article L3321-1)



Plutôt sucré ? #gourmandise, #français

Le consommateur aime revenir dans son cocon, où la gourmandise est reine.

LES CHOCADORES

- Des billes de maïs au chocolat au lait ou au chocolat noir, handi fabriqué dans notre région pour des produits bio et solidaire de la marque **Chocadores**. C'est validé ! Pour un plaisir engagé, avec un goût de reviens-y... Un indispensable sucré !

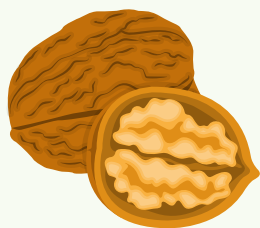


Plutôt sucré? #gourmandise, #français

Le consommateur aime revenir dans son cocon, où la gourmandise est reine.



- Toujours dans la gourmandise, on connaît tous les chouchous de notre enfance. La **Cave Noisel** spécialisée dans la noix sort sa version en noix pralinées bio parfait pour se faire plaisir plus localement. Attention, le cluster décline toute responsabilité face à l'addition du produit...



- La **Cave Noisel** propose également de la noix en poudre bio extraite des tourteaux de l'huile de noix, riche en nutriment et pauvre en matières grasses parfait pour mettre dans vos gâteaux, porridge et autres recettes qui régaleront vos clients !



L'indispensable à avoir dans son placard



- Pour vos préparations, le vinaigre de cidre est un indispensable, ingrédient polyvalent ; pour vous en en cuisine, il permet des vinaigrettes, marinades, ou encore pickles plus originaux. En plus celui de **La cigale provençale** est Français, bio et non pasteurisé.



VOS CONTACTS :

Contact innovation :

Justine DRAGON - Chargée de mission innovation
jdragon@cluster-bio.com - 06 21 06 56 97

Contact commercial :

Sofia BOTELLA - Chargée de développement réseau junior -
sbotella@cluster-bio.com - 07 43 01 79 60





Dans cette box vous retrouvez donc :



les Lumineuses

Mix gourmand apéro
tomates séchées



Noix pralinées et
poudre de noix



DOMAINE
LA FILLE
DES VIGNES

Vin rouge
l'Intrépide 2023



Vinaigre de cidre



granith

Rosé pétillant
sans alcool



Hop water : eau
pétillante houblonnée

LES CHOCADORES

Billes de maïs au
chocolat au lait ou
au chocolat noir



VOS CONTACTS :

Contact innovation :

Justine DRAGON - Chargée de mission innovation
jdragon@cluster-bio.com - 06 21 06 56 97

Contact commercial :

Sofia BOTELLA - Chargée de développement réseau junior -
sbotella@cluster-bio.com - 07 43 01 79 60