

Communiqué de Presse
Le 19 avril 2023

Nouvelle Recette

Chips de blé noir à l'Ail des Ours

Vous êtes dingue de chips ? Nous aussi ! Mais pas de n'importe quelle chips ! Nous on aime la chips croustillante, savoureuse, gourmande, celle qui a du goût et du caractère ! Bingo, on est adepte de la chips de sarrasin et plus particulièrement des chips artisanales bretonnes de la Biscuiterie des Vénètes !

On vous présente leur dernière nouveauté sortie cette semaine en magasin :
La chips de Blé noir à l'Ail des Ours !

L'ESSAYER, C'EST L'ADOPTER !

La gamme s'agrandit ! Après sa traditionnelle chips de blé noir authentique best-seller depuis 2 ans, déclinée en 3 saveurs originales (Oignon de Roscoff AOP, Algues et Piment d'Espelette), la Biscuiterie des Vénètes nous propose aujourd'hui une nouvelle recette dans laquelle **le sarrasin se marie à l'Ail des Ours**. Le goût singulier du sarrasin et la saveur légèrement aillée de cette plante aromatique apporte **un équilibre parfait en bouche** qui vient chatouiller nos papilles.

Fabriquée artisanalement sous le regard attentif des biscuitiers, cette chips est réalisée à partir de **matières premières 100% biologiques, sans additif ni conservateur**. Elle est composée de farine de sarrasin, d'huile d'olive extra vierge, d'ail des ours, d'une touche de sel et de poivre, et c'est tout ! Cette chips naturellement **sans gluten** convient à tous les gourmands !

Sa texture croustillante permet de la déguster nature, trempée dans un guacamole ou encore accompagnée d'une tartine ou d'un fromage frais. **Des chips 100% bretonnes pour un apéritif original.**



LE POUVOIR DU SARRASIN, CETTE PLANTE AUX MULTIPLES VERTUS

Qu'est-ce que le sarrasin vient faire dans une chips ? Cette farine au blé noir offre de nombreux bienfaits pour la santé. Il est riche en antioxydants, en vitamines et en minéraux, ce qui en fait une excellente source de nutrition. Il contient également des fibres alimentaires, qui peuvent aider à réguler le taux de cholestérol, à réduire le risque de maladies cardiaques et de diabète. Le sarrasin est également riche en protéines végétales. Il est naturellement sans gluten, ce qui en fait un formidable allié pour les personnes intolérantes à cette protéine. Cette chips de blé noir est une proposition gourmande adaptée à tous les modes de consommation (vegan, végétarien....) qui n'entache en rien le côté savoureux de ce produit.

QUELLE DIFFÉRENCE AVEC UNE CHIPS CLASSIQUE ?

La chips de blé noir est une délicieuse alternative aux chips traditionnelles. Comme on l'a dit précédemment, le sarrasin apporte des vertus naturelles qui lui permette d'en faire une collation riche en vitamines et minéraux. Son aspect croustillant et **sa saveur intense** lui permettent de se distinguer des autres chips. La puissance aromatique du blé noir lui donne **un goût unique**. Ici **pas de friture, pas d'arômes, ni d'additifs ou de conservateurs**, c'est **un produit authentique fabriqué à partir d'ingrédients bios de qualité** !

Sa texture lui permet d'être dégustée de différentes façons. On vous donne quelques idées pour les savourer à votre manière !

- À déguster nature lors d'un apéritif ou d'un pique-nique pour garder son goût authentique.
- À dipper avec un guacamole ou un houmous fait maison.
- À accompagner d'un pâté, d'une rilette de la mer, d'un caviar d'aubergine qu'on viendra tartiner sur la chips.
- À concasser dans une salade pour venir remplacer des cerneaux de noix.

A propos de la Biscuiterie des Vénètes



La Biscuiterie des Vénètes, c'est le pari un peu fou de 2 amoureux du goût, Mathilde et Xavier qui ont tout plaqué pour confectionner et revisiter de leurs mains des recettes bretonnes ou pas.

À travers ses biscuits, toasts et diverses gourmandises, l'équipe de la Biscuiterie des Vénètes œuvre au quotidien pour **dépoussiérer l'image du biscuit breton et prôner les valeurs de l'artisanat et du biologique**.

CONTACT PRESSE

Service Communication

02 97 62 44 46

communication@biscuiteriedesvenetes.com

www.biscuiteriedesvenetes.com



Située sur la Presqu'île de Rhuys dans le Morbihan, on y prône **le bien manger tout en se faisant plaisir avec une seule et même devise : du bon, du sain, du gourmand et du sarrasin** ! Leurs secrets : des produits faits maison, avec des matières premières de qualité, bios et locales, des recettes originales, une touche d'amour et beaucoup d'humour. Une recette qui donne aujourd'hui 80 références dont plusieurs primées à différentes reprises au Prix Épiculture de l'Épicerie Fine ou au Concours Général Agricole.