



LUMIÈRE SUR LES PRODUITS LUCE 100% TOMATE



Avec son cortège de couleurs vives, de journées ensoleillées et de saveurs rafraîchissantes, l'été arrive à grand pas. Pour accompagner les petits plats de saison, Luce, la marque spécialiste des produits méditerranéens ensoleillés et bio qui appartient à Markal, propose une large gamme 100 % tomate. Avec un choix généreux de produits authentiques issus de l'agriculture durable, cette marque leader des produits à base de tomate invite les amateurs de bio à redécouvrir le fruit star des beaux jours sous diverses formes pour se régaler façon dolce vita !

UNE FILIÈRE ITALIENNE AUX RELATIONS DURABLES !

Depuis plus de 20 ans, Luce travaille main dans la main avec des coopératives italiennes animées par une passion dévorante pour les produits durables et les terroirs méditerranéens. Au cœur de l'Italie, dans les régions ensoleillées du Latium et de la Vallée de Sarno, elles cueillent des tomates bio mûries au soleil, dans des champs ouverts, puis les transforment. C'est en prêtant particulièrement attention à la fraîcheur, au goût et à la qualité nutritionnelle des tomates que Luce est devenue la première marque de la catégorie des sauces tomatées. Une belle reconnaissance pour ces produits à base d'or rouge aux saveurs uniques, conçus avec soin et selon des recettes traditionnelles italiennes.



ZOOM SUR LES PRODUITS EMBLÉMATIQUES LUCE



Passata nature Luce

Fabriquée dans la pure tradition sicilienne, à partir de tomates italiennes gorgées de saveurs, elle est idéale pour élaborer toutes les sortes de sauces ou préparer une bonne shakshuka !

Ingrédients

Tomates*, correcteur d'acidité : acide citrique.

680G - 2,31 €
(PRIX MOYEN CONSTATÉ)



Ketchup sans sucres ajoutés Luce

Élu produit bio 2023, le ketchup bio sans sucres ajoutés Luce, élaboré avec seulement 4 ingrédients, assaisonnera délicatement tous les plats d'été de la famille.

Ingrédients

Tomates* (73 %), jus de pomme*, vinaigre de pomme*, sel marin, fécule de maïs*, épices*.

500G - 4,21 €
(PRIX MOYEN CONSTATÉ)



Ketchup Luce

Haut en saveurs et gourmand à souhait, le ketchup traditionnel bio Luce offre une douceur naturelle parfaite pour accompagner les grillades des petits et grands !

Ingrédients

Concentré de tomate*, sucre*, vinaigre*, sel.

500G - 3,87 €
(PRIX MOYEN CONSTATÉ)



LE PRODUIT N°1 DE LA CATÉGORIE SAUCES ET AIDES CULINAIRES EN MAGASIN BIO !

Tomates concassées Luce

L'ingrédient parfait pour confectionner des bonnes petites sauces maison ! Déjà concassées, ces tomates Luce prêtes à l'emploi font gagner du temps aux cuisiniers qui préféreront se prélasser en terrasse que dans la cuisine !

Ingrédients

Tomates*, jus de tomates*.

400G - 1,63 €
(PRIX MOYEN CONSTATÉ)



Coulis de tomate à l'ancienne Luce

Avec ses saveurs de tomate d'été, le coulis de tomate à l'ancienne Luce est une base rêvée pour les pizzas de l'été. Le conseil en plus ? Mélanger quelques feuilles de basilic hachées au coulis avant de dresser la pizza !

Ingrédients

Tomates*.

340G - 2,67 €
(PRIX MOYEN CONSTATÉ)



Jus de tomate Luce

Parce que la tomate se déguste aussi en jus, Luce propose un délicieux jus de tomate sans sucre ajouté. Bien frais, il peut se déguster seul ou en cocktail, comme dans un Bloody Mary.

Ingrédients

Jus de tomate*, correcteur d'acidité : acide citrique.

1L - 3,28 €
(PRIX MOYEN CONSTATÉ)



*Produits issus de l'agriculture biologique

BROCHETTES AU TOFU OU AU POULET



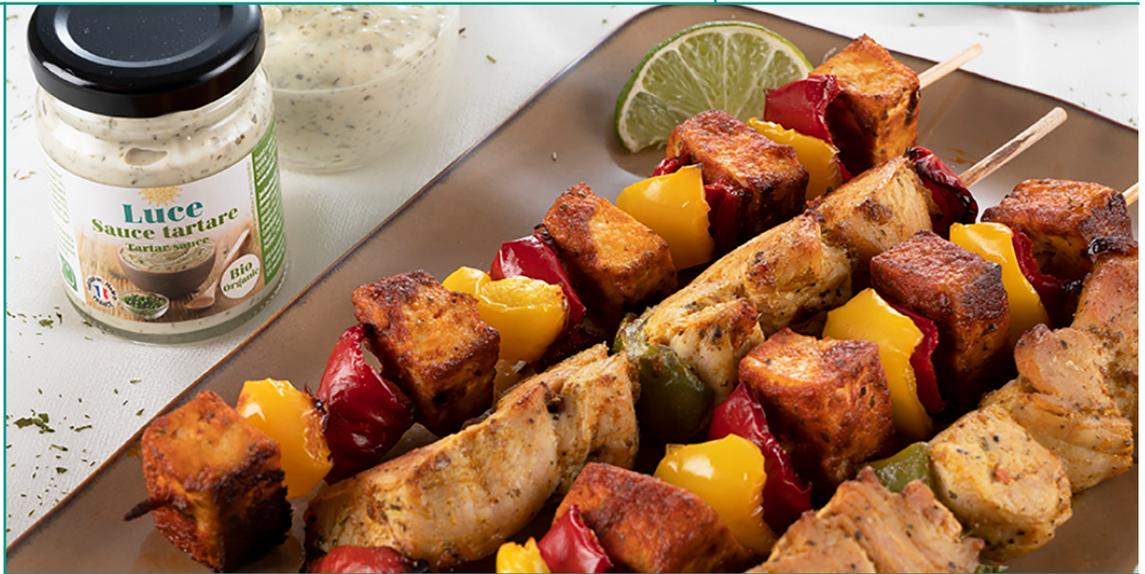
Portion :
4 brochettes



Temps :
20 minutes



Cuisson :
12 minutes



INGRÉDIENTS

- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 225g de tofu ferme ou de poulet
- Sauce tartare Luce

Pour la marinade :

- 2 cuillères à café de concentré de tomate Luce
- 20cl de coulis de tomate Luce
- 2 cuillères à soupe de moutarde Luce
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive Luce
- 2 cuillères à café de sirop d'agave Markal
- 3 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
- Sel
- Poivre
- 1 cuillère à café d'herbes de Provence

PRÉPARATION

La veille, retirer à l'aide d'un torchon l'excédent de saumure du bloc de tofu. Couper le tofu en gros cubes.

Laver et couper les poivrons.

Mélanger dans un bol l'ensemble des ingrédients pour la marinade. Ajuster en fonction de vos goûts.

Déposer les cubes de tofu et le poivron dans la marinade et laisser reposer toute la nuit au réfrigérateur.

Le lendemain, former les brochettes en alternant tofu et poivron. Conserver la marinade pour arroser les brochettes au cours de la cuisson.

Cuire au barbecue ou à la plancha 2/3 minutes de chaque côté jusqu'à ce que le tofu soit croustillant et doré.

Déguster sans plus attendre, accompagné de la sauce tartare Luce.



FRITES DE PATATES DOUCES ÉPICÉES AU FOUR

sans gluten



Pour :
2 à 3 personnes



Temps :
10 minutes



Cuisson :
35 minutes

INGRÉDIENTS

Pour les frites :

- 3 c. à s. d'huile de noix Markal
- Une pincée de gomasio Markal
- Une pincée de paprika
- 500g de patate douce
- 1 blanc d'œuf
- ¼ cuillère à café de curcuma

Pour le ketchup sans sucre ajouté :

- 60g de raisins secs sultanes Markal
- 60g de dattes
- 460g de coulis de tomate Luce
- 1 gousse d'ail
- 2 c. à s. de vinaigre blanc
- 6 c. à s. d'eau
- 1 cube de bouillon

Pour la mayo vegan :

- 400g de tofu soyeux
- 5 c. à s. d'huile d'olive
- 2 c. à s. de moutarde de Dijon Luce
- ¼ c. à c. de sel
- ¼ c. à c. de curcuma

PRÉPARATION

Pour le ketchup sans sucre : Mélanger tous les ingrédients et porter à ébullition dans une casserole.

Laisser mijoter à découvert sur feu doux pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce que les fruits secs soient bien tendres.

Ôter du feu, laissez refroidir et mixer la préparation jusqu'à obtenir une consistance homogène.

Pour la mayo vegan : Mixer le tofu soyeux, l'huile d'olive, la moutarde de Dijon, le sel et le curcuma. Réserver au frais.

Pour les frites : Préchauffer le four à 210°C.

Éplucher vos patates douces.

Découper en frites, pas trop fines et disposer dans un grand saladier.

Verser l'huile d'olive et remuer pour bien imprégner chaque frite.

Ajouter le paprika et le gomasio, mélanger.

Pour finir, verser le blanc d'œuf et bien mélanger.

Répartir chaque frite une à une sur une plaque recouverte de papier cuisson en faisant bien attention à les espacer entre elles.

Enfourner pour 20 minutes puis retourner chaque frite en les laissant espacées le plus possible puis ré-enfourner pour environ 15min.

Placer dans un large plat recouvert de papier cuisson puis servir avec le ketchup sans sucre et/ou la mayo vegan !





À PROPOS DE LUCE

En misant sur des goûts simples et authentiques, Luce propose une nouvelle façon de consommer : plus durable, plus accessible et plus facile. Ses produits, réalisés avec des ingrédients nobles sourcés majoritairement en Italie ou dans le sud de la France, rendent hommage à la cuisine méditerranéenne. Elle appartient à Markal, une entreprise française engagée pour une alimentation équilibrée et gourmande au quotidien, qui vend aujourd'hui plus de 800 références d'épicerie dans les réseaux bio.

CONTACT PRESSE

WHITEMIRROR • R

Léa Valleix
07 88 85 41 10
lea.valleix@white-mirror.fr

ESPACE PRESSE

