



Snacking bio

Tartes « 3 poivrons & Féta » et « Tomates Parmesan & Basilic »

Carte Nature crée 2 nouvelles recettes pour ensoleiller la pause-déjeuner

Avec ses nouvelles tartes « 3 poivrons et Féta » et « Tomates Parmesan & Basilic », le spécialiste du snacking bio Carte Nature met l'accent sur les saveurs de terroir en sélectionnant de la farine de blé du Sud-Ouest, du beurre et des œufs de plein air origine France et des fromages AOP. Sans conservateurs, sans sucres ajoutés et sans additifs alimentaires, ces tartes gourmandes et ensoleillées se dégustent aussi bien froides que chaudes, en pique-nique, en entrée ou à la pause-déjeuner.

Des tartes fraîches Made in Gers

Les tartes Carte Nature possèdent une pâte gourmande et moelleuse élaborée à partir de farine de blé du Sud-Ouest issue de la minoterie de la Save, située à 80 km des ateliers de fabrication Carte Nature dans le Gers. A l'authenticité des matières premières, s'ajoute la gourmandise de recettes élaborées à partir de pâte au beurre et aux œufs 100% français, de crème fraîche et de noix de muscade. Pour donner encore plus de saveur à ces recettes gorgées de soleil, Carte Nature a sélectionné de la féta et un parmesan AOP.

Tartes « 3 poivrons & Féta » : des notes douces et parfumées

Entre sa pâte moelleuse et sa garniture légèrement craquante, l'équilibre est juste parfait. Ses poivrons parfument sans piquer alors que la féta apporte à l'ensemble beaucoup de rondeur.

* Ingrédients : Garniture* 66% (Poivrons* 18%, crème* fraîche, eau, œuf* 9,6%, féta AOP* 7%, poudre de lait*, sel, muscade*, poivre*) et Pâte* 34% (farine de blé*, beurre* 5,8%, œuf* 3,9%, eau, sel)* Ingrédients issus de l'agriculture biologique

* Analyse nutritionnelle (pour 100 g) : Énergie : 1039 KJ/ 249 Kcal ; Matières grasses (15 g) dont acides gras saturés (9,4 g) ; Glucides (20 g) dont sucres (3,3 g) ; Protéines (8 g) ; Sel (1,2 g)

* Prix : 5,20€ en réseaux de magasins biologiques



Tartes « Tomates Parmesan & Basilic » : un bouquet de saveurs méridionales

Pour élaborer cette nouvelle recette, Carte Nature a sélectionné le meilleur de la cuisine du Sud : des tomates fraîches associées à un parmesan AOP qui donne tout son caractère à ce grand classique de la cuisine méditerranéenne.

* Ingrédients : Garniture* 64% (tomates* 25%, crème fraîche*, eau, œuf* 8,1%, parmesan* AOP 3,6%, poudre de lait*, basilic* 1,4%, sel, muscade*, poivre*) et pâte* 34% (farine de blé*, beurre* 6%, œuf* 4%, eau, sel. *Ingrédients issus de l'agriculture biologique

* Analyse nutritionnelle (pour 100 g) : Énergie : 984 KJ/ 235 Kcal ; Matières grasses (13 g) dont acides gras saturés (8,4 g) ; Glucides (20 g) dont sucres (2,8 g) ; Protéines (8 g) ; Sel (0,99 g)

* Prix : 5,20€ en réseaux de magasins biologiques

Carte Nature est un fabricant français de salades, pizzas, tartes et plats cuisinés exclusivement certifiés en Agriculture Biologique (AB). Créée en 1999, la marque entend répondre à toutes les envies de snacking BIO en proposant des recettes saines, gourmandes, savoureuses et pratiques, à travers une gamme de plus de 90 produits disponibles au rayon frais des réseaux de magasins biologiques. Fabriqués dans deux ateliers en France, Saint Chamond dans la Loire (42) et Seissan dans le Gers (32), ces produits Carte Nature contribuent au développement des emplois et des filières sur ses territoires d'implantation. L'entreprise compte à ce jour 80 salariés et a réalisé un chiffre d'affaires de 14 millions d'euros en 2018. www.carte-nature.fr

Contact Presse

Isabelle Bareges, agence ComRP

Tél : 06 13 07 47 97 / email : ibareges@communication-rp.com