



Condiment BIO & Végan

Innovation : Bord à bord crée la « Mayonnalg » une mayonnaise végétale aux algues fraîches qui fait souffler un vent marin en cuisine

Bord à bord, spécialiste français des produits BIO aux algues, crée la 1^{ère} sauce froide aux algues crues façon mayonnaise maison. Certifiée BIO, la « Mayonnalg » Bord à Bord est élaborée à partir de moutarde forte de Dijon, de vinaigre de vin vieux et de 15% d'algues fraîches (algues wakamé, dulse, laitue de mer). Ferme et onctueuse, cette mayonnaise végétale sans œufs ni gluten, offre des saveurs iodées inédites. Elle accompagne crudités et préparations de légumes et n'a pas son pareil pour revisiter les classiques : piémontaise de choux fleur, club sandwich aux crevettes... (cf. recettes en annexe). Son originalité a été distinguée lors de la dernière édition du Salon Bio Natexpo par le Trophée « OR Innovation Natexpo 2018 » (catégorie produits frais).



« Mayonnalg », un condiment 100% végétan signé Bord à bord

Pour élaborer la « Mayonnalg », Bord à bord a choisi des ingrédients de qualité issus de l'Agriculture Biologique : moutarde forte de Dijon, vinaigre de vin vieux rouge. Pour ce qui est des saveurs de la mer, le spécialiste français des produits BIO aux algues a misé sur l'association d'algues crues : wakamé, dulse et laitue de mer. Il en résulte un condiment végétan aux notes iodées fraîches et légères, pour un ensemble très équilibré. Produit du terroir breton, la « Mayonnalg » est élaborée à Roscoff (29).

Une mayo maison, les saveurs marines en plus

La « Mayonnalg » se consomme comme une mayonnaise maison en apportant toute son originalité à la cuisine de tous les jours. Elle accompagne idéalement les salades de crudités, macédoines de légumes, moules frites, viandes et poissons et fait souffler un vent marin sur les traditionnels œufs mayonnaise.



© Hugo Morel pour Bord à bord

* **Composition :** Huile de tournesol linoléique désodorisée, algues fraîches (dulse, laitue de mer et wakamé), boisson soja (eau, graines de soja dépelliculées), moutarde forte de Dijon (graines de moutarde, vinaigre d'alcool, eau, sel), vinaigre de cidre, vinaigre de vin vieux rouge, émulsifiant : gomme de Guar, sel de Camargue.

100% des ingrédients d'origine agricole sont issus de l'agriculture biologique.

* **Analyse nutritionnelle (pour 100 g) :** 532 kJ / 2190 Kcal, matières grasses (57,6 g) dont acides gras saturés (6,9 g), glucides (1,2 g) dont sucres (<0,3 g), protéines (1,6 g), sel (1,4 g)

* **Prix:** +/- 4,50 € TTC (prix public conseillé)

* **Conditionnement :** 165 g

* **Distribution :** magasins et réseaux de magasins biologiques et diététiques, épicerie fines, grossistes RHD (en 500 g)

Bord à bord

Entreprise pionnière des produits bio aux algues, Bord à bord a été créée par Henri Courtois il y a plus de 20 ans. Implantée à Roscoff face au plus grand champ d'algues en Europe, l'entreprise propose 35 spécialités élaborées à partir d'algues fraîches ou déshydratées : pâtes aux algues, confits, chutneys, tartares... Les produits Bord à bord sont distribués en magasins biologiques et épicerie fines. Bord à bord emploie actuellement 15 salariés. Plus d'infos sur <http://www.bord-a-bord.fr>.

Contact presse :

Agence ComRP

Ludivine Di Méglio

Port : 06.70.76.73.67

email : ldimeglio@communication-rp.com

IDEES RECETTES

La MAYONNALG Bord à bord dans l'assiette

Piémontaise de choux fleur à la MAYONNALG Bord à bord & au sarrasin grillé

Préparation: 15 min

Cuisson: 5/6 min

Pour 6 personnes



© Hugo Morel pour Bord à bord

Ingrédients biologiques

1 pot de MAYONNALG Bord à bord de 165 g

1 chou fleur

15 tomates cerise

4 c.à.s de crème végétale type avoine

1 c.à.s de moutarde

2 c.à.s de kasha (sarrasin grillé)

Sel, poivre, vinaigre de cidre

Préparation

Faire chauffer à couvert 2 litres d'eau avec 2 c.à.s de gros sel. Avec un couteau séparer les petits bouquets de chou fleur, les plonger dans l'eau bouillante, les sortir lorsqu'ils sont encore croquants, refroidir dans de l'eau glacée.

Dans un saladier, avec un fouet mélanger la **Mayonnaig Bord à Bord** avec la moutarde, la crème et le kasha. Couper les tomates en 4, mélanger les sommités de chou fleur préalablement égouttées avec les tomates et la sauce, rectifier l'assaisonnement avec sel, poivre et vinaigre si nécessaire.

À déguster frais en décorant avec du sarrasin.

Club Sandwich iodée aux crevettes et à la MAYONNALG Bord à bord

Préparation: 20 min

Pour 4 personnes



© Hugo Morel pour Bord à bord

Ingrédients biologiques

1/2 pot de MAYONNALG Bord à bord de 165 g

8 tranches de pain de mie, aux graines de préférence

16 à 20 pièces de crevettes roses

1/2 concombre

1 avocat

1 poignée de graines germées type alfalfa

1/2 laitue lavée et essorée

Préparation

Décortiquer les crevettes roses et réserver au frais.

Eplucher et trancher finement le concombre ainsi que l'avocat.

Toaster légèrement les tranches de pain et disposer 4 tranches sur un plan de travail.

Étaler 1/2 c.à.s de **Mayonnalg Bord à bord** sur chaque tranche.

Répartir le concombre puis l'avocat, les graines germées, les crevettes et la laitue.

Étaler de nouveau 1/2 c.à.s de Mayonnalg sur les tranches de pain restantes, disposer sur le dessus de la laitue.

À conserver au frais dans une boîte jusqu'à la dégustation