



Communiqué de presse
Octobre 2019

PESTOS AUX ALGUES

Innovation : Bord à bord crée deux recettes de pestos aux algues bio, des saveurs équilibrés, iodées et gourmandes pour la cuisine du quotidien.

Bord à bord, spécialiste français de l'algue BIO, créé deux recettes de pestos vegan aux algues au rayon épicerie. À chaque coup de cuillères, ces deux pestos accompagnent la cuisine quotidienne des gourmands à la recherche de saveurs iodées et délicates. Le vert, proche du pesto « à la Genovese », à l'algue laitue de mer, basilic et graines toastées, le rouge à l'algue dulse, tomate et piment d'Espelette, lequel sera votre préféré ?



Deux pestos aux algues marines.

« LE VERT »

Plus de 20 % de laitue de mer, algue verte, associée au basilic et aux graines de tournesol toastées, une recette qui rappelle la tradition Italienne du pesto « à la Genovese ».

Démocratiser l'algue au travers de recettes prêtes à l'emploi est la marque de fabrique de Bord à bord, artisan de l'algue.

« LE ROUGE »

La tomate et le piment d'Espelette viennent assaisonner avec piquant cette recette composée de plus de 20% de dulse, une magnifique algue rouge.



Au rayon épicerie

Bord à bord renforce son offre à destination des épiceries fines et du rayon « ambient » des magasins bio.

LE VERT

Ingrédients biologiques*: laitue de mer* 24 % (Origine voir lot), basilic* 24 %, huile de tournesol désodorisée*, huile d'olive vierge extra*, graines de tournesol toastées* 4,6 % (Origine France), ail*, vinaigre d'alcool*, curcuma*, sel de mer.

* **Valeurs nutritionnelles (pour 100 g)** : énergie 435 kcal / 1794 kJ ; matières grasses 46 g, dont acides gras saturés 5,9 g ; protéines 2,4 g ; fibres 3,1 g ; glucides 2,8 g dont sucres 0,58 g ; sel 0,67 g.

* **Prix** : +/- 5,50 € TTC (prix public conseillé)

* **Conditionnement** : 120 g

LE ROUGE

Ingrédients biologiques*: dulse* 21,3 % (Origine voir lot), huile de tournesol désodorisée*, tomates concentrées* 17,2 %, basilic*, eau, huile d'olive vierge extra*, eau de mer filtrée bretonne, ail*, origan*, poudre de piment d'Espelette* 0,45 %, sel de mer.

* **Valeurs nutritionnelles (pour 100 g)** : énergie 257 kcal / 1062 kJ ; matières grasses 25 g, dont acides gras saturés 3,1 g ; protéines 1,6 g ; fibres 2,5 g ; glucides 2,7 g dont sucres 1 g ; sel 0,71 g.

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

* **Conditionnement** : 120 g

* **Distribution** : magasins et réseaux de magasins biologiques, épiceries fines.

Bord à bord

Entreprise pionnière des produits bio aux algues, Bord à bord a été créée par Henri Courtois il y a 23 ans. Implantée à Roscoff face au plus grand champ d'algues en Europe, l'entreprise propose 35 spécialités élaborées à partir d'algues fraîches: tartares d'algues, pestos, biscuits, pâtes, confits d'algues... Les produits Bord à bord sont distribués en magasins biologiques et épiceries fines. Bord à bord c'est une équipe de 20 personnes.

Plus d'infos sur <http://www.bord-a-bord.fr>.



Contact presse :

Morel Hugo

Tel : 02.98.19.19.03

Email : hugo@bord-a-bord.fr