



LANCEMENT
1^{er} AVRIL
2 0 2 0

BIO & ÉQUITABLE

LES GRAINES DE BASILIC

Le nouveau super aliment

LES GRAINES DE BASILIC (OCIMUM BASILICUM) SE CONSOMMENT DANS TOUTE L'ASIE, EXACTEMENT COMME LES GRAINES DE CHIA, AVEC LESQUELLES ELLES PARTAGENT DE NOMBREUX AVANTAGES, TOUT EN ÉTANT UNIQUES EN LEUR GENRE AU NIVEAU TEXTURE ET PROFIL NUTRITIONNEL.

En Inde, elles sont nommées « Sabja » et constituent l'ingrédient d'un dessert nommé Falooda.

Très populaires en Thaïlande, elles sont utilisées dans les boissons fraîches auxquelles elles apportent une texture gélatineuse très appréciée.

A l'île Maurice on les nomme Toucmaria et elles servent à élaborer une boisson traditionnelle, l'Alooda. Les graines de basilic sont la base de nombreuses recettes traditionnelles et sont une source d'inspiration pour toute cuisine saine et créative !

5,00€
190 g



bio-équitable
Filière paysanne Producteurs indépendants
Une filière labellisée BIOPARTENAIRE





UNE FILIÈRE PAYSANNE

Ecoïdées s'approvisionne directement en Inde auprès d'un partenaire qui réunit des paysans indépendants. L'objectif est de leur offrir un revenu juste et de contribuer à des projets collectifs en faveur des producteurs et de leurs familles.



SES SUPER ATOUTS

- Très riches en fibres (45 %)
- Riches en oméga 3 (10 %)
- Riches en protéines (15 %)
- Riches en polyphénols, calcium
- Source de magnésium et de fer

POURQUOI ON LES AIMENT ?

Grâce à leur richesse en fibres, les graines de basilic développent un mucilage gélifié lorsqu'elles sont trempées dans de l'eau. Ainsi, elles peuvent être utilisées pour leurs propriétés gélifiante et épaississante ou comme texturant.



SES MEILLEURES UTILISATIONS

-  Dans des potages ou bouillons
-  Dans des smoothies
-  Dans des boissons saines
-  Dans des salades
-  Dans les yaourts
-  Dans une salade de fruits
-  Dans les desserts maison (crèmes, cookies, muffins, pudding, etc.)

bio-équitable
Filière paysanne Producteurs indépendants
Une filière labellisée
BIOPARTENAIRE®



5,00€
190 g

