

Bourgeon Bio Gourmet: cinq produits ont obtenu une distinction spéciale

Les lauréates et les lauréats étaient primés le 10 novembre 2017 à Zurich dans le cadre du «Slow Food Market». 68 produits bio ont reçu le Bourgeon Bio Gourmet.

Fruits à coque

Noix de cajou aux herbes des montagnes

[Rostal, herbes aromatiques Grand-St-Bernard](#), Martigny VS

Informations du fabricant: « Place à l'imagination et aux assemblages de saveurs ! Deux entreprises suisses associent leurs savoir-faire et proposent la nouvelle pépite de « l'apéro ». Un mariage croquant et délicat entre les sociétés Nobs et Grand-St-Bernard donnant naissance à une noix enrobée d'herbes aromatiques.

Les noix Nobs ne sont plus à présenter dans le monde culinaire. Une tradition et une expérience centenaire qui font de cette entreprise un ambassadeur des traditions helvétiques. Toutes les noix sont minutieusement sélectionnées à la main dans un procédé artisanal de haute qualité. »



Vinaigres et mélanges de vinaigres

Vinaigre de vin blanc à l'estragon

[Gugger-Guillod](#), Nant/Sugiez FR

Informations du fabricant: Le vinaigre de vin blanc à l'estragon offre une délicieuse alternative aromatisée au vinaigre de vin blanc. Notre recette traditionnelle et authentique lui confère son goût très parfumé et aromatique résultant de la macération de branches d'estragon Bourgeon soigneusement sélectionnées.

A la fois fruité et fleuri, le vinaigre de vin blanc à l'estragon Bourgeon propose une alliance de saveurs aigre-douce harmonieuse qui fonctionne magnifiquement bien dans de nombreuses sauces salades. Il est aussi idéal pour sublimer des sauces cuisinées comme le beurre nantais ou le beurre blanc. Il relève parfaitement une sauce béarnaise, une omelette, un taboulé ou un poulet à l'estragon. Ajouté à une marinade pour barbecue, il lui ajoutera une note de fraîcheur raffinée qui la rendra unique.



Chocolats, cacao et autres produits à base de cacao

Naturaplan Bio 70% Cacao Ecuador 100G et Naturaplan Bio 60% Cacao Ecuador aux éclats de cacao

[Chocolats Halba, Division der Coop](#), Pratteln BL

Informations du fabricant: En Équateur, la variété locale de cacao fin Nacional Arriba est toujours plus menacée par les variétés plus robustes des monocultures. Voilà pourquoi Chocolats Halba et Coop ont lancé en 2016 le projet « FINCA » pour favoriser la culture de l'Arriba dans des systèmes agroforestiers dynamiques. Les paysans de FINCA ne cultivent pas seulement du cacao mais aussi des arbres fruitiers, des buissons ou du bois d'œuvre. Les résultats: moins de ravageurs, meilleure fertilité des sols, plus grande biodiversité, cacao de qualité supérieure, meilleure productivité et rendements plus élevés.

Chocolats Halba utilise ce cacao supérieur d'Équateur pour en faire deux chocolats « Naturaplan » exclusifs contenant respectivement 60 et 70 pourcents de cacao. Ils respectent aussi bien le Cahier des charges de Bio Suisse que les normes fair trade de Max Havelaar. Ces deux plaques de chocolat Naturaplan se distinguent par un équilibre harmonieux entre une fine acidité et la richesse gustative du chocolat. La diversification de l'expérience gustative est assurée par les composantes fruitées des framboises et des mûres séchées avec des notes épicées de vanille, de caramel et de café.



Huiles, graisses et greubons

Huile de tournesol pressée à froid

[Oleificio Sabo](#), Lugano TI

Informations du fabricant: Notre huile de tournesol pressée à froid Naturaplan est doucement pressée à froid dans adjonction de chaleur et contient donc une multitude de substances importantes. Notre huile de tournesol pressée à froid possède un agréable goût de graine de tournesol qui en fait un grand plaisir gustatif dans les sauces de salade ou les légumes cuits à l'étuvée. Elle contient une forte proportion d'acides non saturés (acide linoléique) et est riche en vitamine E naturelle.

