

Yotam Ottolenghi

Un chef de génie revisite
la cuisine orientaleUN HORS-SÉRIE
YOGA esprit

L214

L'ASSOCIATION QUI LUTTE
CONTRE L'EXPLOITATION
ANIMALE

BIEN-ÊTRE

Manger en
conscience
et trouver
l'équilibre

TENDANCE

Les monoplats

BUDDHA BOWL

DÎNER
VEGGIE CHICSonge
d'une nuit d'étéSANS GLUTEN,
LACTOSE, VEGAN

Les desserts autrement bons

MALIN !

Le jambon-fromage
réinventé

TELLEMENT FRAIS !

un dossier de 34 pages
sur la cuisine de l'été

HORS-SÉRIE - ÉTÉ 2016

M 08918 - 1H - F: 6,90 € - RD



BELGIQUE : 7,50 € - SUISSE : 11 CHF

NOUVEAU

ASSAISONNEZ



toutes vos envies!

L'Intense

MOUTARDE À L'ANCIENNE
AIL • PAPRIKA

La Provençale

VINAIGRE BALSAMIQUE
DE MODÈNE
TOMATE SÉCHÉE • THYM

La Tonique

GINGEMBRE • CURCUMA
CITRON

Les ASSAISONNETTES

Les 1^{ères} vinaigrettes
riches en

Oméga-3 et **Vitamine E**
& garanties sans **aucun additif** !



Quintesens réinvente la vinaigrette !

Découvrez Les ASSAISONNETTES, 3 délicieuses vinaigrettes imaginées
par **Valérie CUPILLARD**, créatrice culinaire Bio.

Une manière simple et pratique de sublimer votre cuisine de tous les jours !

Plaisir, Santé et Naturalité

Chacune est élaborée à partir d'huiles Bio sélectionnées pour leurs apports en **Oméga-3**, **Oméga-6**, et **Vitamine E**, ainsi que d'ingrédients reconnus pour leurs vertus santé (thym, curcuma, ail, gingembre...).

Inspirées du « fait maison », ces vinaigrettes sont préparées, exclusivement avec des **ingrédients bruts 100% Bio**, sans aucun additif (même pas d'additifs naturels).

Une première !

Beaucoup plus qu'une vinaigrette : la signature saine & gourmande de tous vos plats !



Fabriqué en
FRANCE



QUINTESENS 

www.quintesens-bio.com

04 13 57 03 92