

www.avosassiettes.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Muffins bio à la confiture de fraise



Crédit Photo : © naturéo



Proportions pour 4 Personnes



Temps de Préparation 10 Minutes



Temps de Cuisson 25 Minutes

Recette éditée par naturéo

www.avosassiettes.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



INGRÉDIENTS

Ingrédients humides

- ▶ 275 g de farine
- ▶ 40 g de sucre pâtissier
- ▶ 17 g de poudre à lever

Ingrédients secs

- ▶ 10 cl de fromage blanc
- ▶ 13 cl de lait ½ écrémé
- ▶ 1 œuf
- ▶ Confiture de fraise naturéO

PRÉPARATION

#• Mélanger les ingrédients secs et humides séparément, puis mélanger le tout sans surtravail de la pâte.

#• Verser une couche de pâte dans le moule.

#• Ajouter une petite cuillère à café de confiture de fraise.

#• Recouvrir d'un peu de pâte puis recommencer une fois la même opération. Terminer par la pâte.

Enfourner et cuire pendant 25min à thermostat 6/7 (Th.200°C).



Les produits de la marque naturéO font honneur au petit-déjeuner

L'enseigne spécialiste de la Bio lance **ses premiers produits naturéO** : des **confitures de fruits 100% Bio**, certifiées **Ecocert** et **Agrocert**. Abricot, fraise, myrtille et figue, 4 produits concoctés avec des fruits cuits au chaudron chez le producteur. Une démarche qui reflète **l'engagement de l'enseigne envers ses**

www.avosassiettes.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

partenaires, mais aussi ses consommateurs, à qui naturéO promet des petits-déjeuner sains et équilibrés, à base de produits respectueux de l'homme et de l'environnement.



Abricot

PVC : 2,60 €

Figue

PVC : 2,60 €

Fraise

PVC : 2,60 €

Myrtille

PVC : 2,90 €

Naturéo estampille ses 1ères confitures

Pour la sortie de ses 1ers produits à sa marque, naturéO propose 4 recettes de confitures à l'ancienne saveurs abricot, fraise, myrtille et figue. Certifiées EcoCert et AgroCert, elles sublimeront un petit-déjeuner sain et équilibré au bon goût de fruits.

www.avosassiettes.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



À travers ces produits, l'enseigne concrétise le souhait de valoriser **l'excellence des produits bruts**. Les ingrédients utilisés pour les confitures ont été analysés, tout comme les méthodes de fabrication, afin de préserver la naturalité ainsi que les qualités gustatives et nutritionnelles des fruits. Ces confitures ne contiennent donc aucun produit de synthèse.

Pour la fabrication des produits à la marque naturéO, l'enseigne a fait appel à Biolo'klock, orfèvre reconnu **depuis 2 générations pour sa spécialisation dans la culture Bio, la production et la transformation du fruit** à Montpezat, dans le Lot-et-Garonne. Cette collaboration reflète l'engagement de naturéO envers l'humain et la préservation d'une alimentation saine et respectueuse de l'environnement.

INTERVIEW

SAVANNAH CAMINITI

Chef de produit marketing naturéO

Quel est le secret des recettes naturéO ?

« En travaillant avec l'entreprise familiale Biolo'Klock, nous savons quels fruits composent nos confitures. Ils sont transformés sur les terres du Lot-et-Garonne en petite quantité et sans aucun traitement chimique, ni travail des sols, afin de laisser faire la nature. Une fois le fruit récolté, la transformation artisanale du fruit est faite avec une cuisson en chaudron de 10 kg, afin de préserver toutes ses propriétés et ses qualités

www.avosassiettes.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

organoleptiques sans aucun ajout d'additif. Notre fierté se retrouve donc dans un produit fini **Bio, authentique, solidaire et responsable.** »



naturéO en quelques mots

Créée en 2007, naturéO propose à ses clients de faire toutes leurs courses BIO sous le même toit et dans un environnement convivial et chaleureux. Véritable spécialiste des produits frais traditionnels dont la Boucherie 100% BIO et 100% Française (dans les magasins de 450m² et plus), l'enseigne offre également une très large gamme de produits sains et de qualité. Chacun des 36 points de vente de l'enseigne développe localement ses spécificités pour être au plus près des besoins de ses clients et de sa zone géographique (fournisseurs locaux, produits spécifiques, etc...).



naturéO, profite de chaque instant gourmand de la journée pour vous accompagner et faire de la Bio, un mode de consommation pour tous.
www.natureo-bio.fr

© naturéO | Crédits Photos : © naturéO / Céline Machy Photographe
Tous droits de reproduction réservés