Sublimer ses plats grâce aux herbes aromatiques bio

Bioplants sublime la cuisine des Français au quotidien grâce à ses herbes aromatiques bio vendues au rayon fruits et légumes de la grande distribution et des magasins spécialisés. Avec plus de 20 variétés, le leader du prêt à cueillir développe une alimentation saine, vertueuse et accessible à tous, de la graine à l'assiette. Zoom sur trois variétés tendance, à consommer sans modération.

Récolter des herbes aromatiques fraîches en toute saison ? C'est possible avec Bioplants ! Le leader du prêt à cueillir produit et commercialise 20 variétés de fines herbes de France bio au rayon fruits et légumes de la grande distribution et des magasins spécialisés. Vendues sous la marque TOUT FRAIS TOUT BIO, cette gamme nationale pourra satisfaire toutes les envies de saveurs et de couleurs en cuisine. Effeuiller, ciseler ou piler…des gestes simples pour relever naturellement une sauce, parfumer une grillade ou assaisonner une salade.

// DE LA GRAINE À L'ASSIETTE

Avant d'arriver en magasins, ces herbes fines voient le jour et grandissent dans des serres situées près d'Angers. Certifiées selon le cahier des charges de l'agriculture biologique, elles s'épanouissent dans leur conditionnement de culture : des pots éco-conçus et compostables, issus de ressources renouvelables. Fruit d'une attention constante des techniciens et d'un savoir-faire spécifique à la production bio, elles connaissent une croissance durable. Comment ? Grâce à un terreau riche en compost et en fibres naturelles, un arrosage raisonné grâce à l'eau de pluie récupérée sur le toit des serres, une lutte biologique contre les parasites et un respect des cycles de croissance saisonniers. Les bons ingrédients pour permettre au plus grand nombre d'accéder à une alimentation saine et vertueuse.

En rayon, les herbes TOUT FRAIS TOUT BIO sont reconnaissables par leur emballage en papier kraft issu de forêts gérées durablement. Un choix délibéré fait par Bioplants, engagée dans la préservation du climat et de la planète, soucieuse de réduire l'impact environnemental. Biosourcé, imprimé avec des encres d'origine végétale, recyclable, cet emballage protège la plante jusqu'à la maison, où elle continuera à pousser.

// DU GOÛT ET DES ARÔMES

Parce qu'elles sont vivantes, ces fines herbes prêtes à cueillir regorgent le plus souvent de vitamines, de sels minéraux et d'antioxydants ; gages d'une grande qualité gustative. Voici trois variétés tendance, très appréciées des consommateurs :

- ***Le Basilic Grand Vert :*** Variété classique de basilic, au goût bien équilibré, le Grand Vert, source de fibres, contribue à l'apport de vitamines A et B9. Il est riche en manganèse, en fer et en cuivre. Il permet de préparer une sauce au pistou en broyant quelques feuilles avec de l'ail, des pignons de pin et du parmesan, l'ensemble baigné d'huile d'olive. Idéal en accompagnement de plats de pâtes. A ajouter en fin de cuisson pour qu'il dégage tout son arôme.

- ***La Coriandre :*** Appelée persil chinois ou persil arabe, la Coriandre est riche en vitamines A, C, B9. Elle est source d'oligo-éléments (potassium, cuivre et manganèse). Ses feuilles parfument les salades, les sauces à base de yaourt ou assaisonnent des préparations pour les bocaux de cornichons. On la retrouve le plus souvent en accommodement des plats orientaux.

- ***La Menthe Marocaine :*** Cette menthe douce de type Marocaine est riche en fibres et en vitamines B9 et E. Utilisée fraîche, dans les salades, les desserts, mais aussi dans les infusions ou les cocktails, la menthe apporte sa fraicheur tonique aux préparations. Elle parfume les taboulés, les salades de fruits frais et les cocktails festifs comme le célèbre Mojito. Indispensable en cuisine et très appréciée pour son parfum tonique mais suave !

// UN ENTRETIEN FACILE

Après cette balade aromatique, il reste la question de l'entretien. La plante permet d'accommoder de nombreuses préparations, autant en prendre soin. Voici 3 conseils très faciles :

- ***Installer :*** placer la plante dans la cuisine en situation lumineuse. Disposer le pot dans un cache pot ou sur une soucoupe.
- ***Arroser :*** mettre un peu d'eau directement dans la soucoupe pour ne pas mouiller les feuilles. Eviter tout excédent d'eau dans le pot. Maintenir l'humidité au pied du pot et laisser la plante absorber l'eau de la soucoupe par ses racines.
- ***Pincer :*** prélever les feuilles par pincement aux extrémités des tiges pour une repousse plus facile et une durée de vie plus longue. Prélever selon le besoin. Rincer avant consommation et utilisation en cuisine.

En plus des gestes d'entretien, Bioplants propose sur son site internet, tous les bons conseils anti-gaspillage pour sécher, congeler ou replanter une herbe aromatique. Mais aussi de nombreuses recettes de plats salés ou sucrés à base de fines herbes TOUT FRAIS TOUT BIO.

Herbes aromatiques TOUT FRAIS TOUT BIO de Bioplants France au prix de vente conseillé de 1.99 euros l'unité, dans les grandes surfaces et magasins spécialisés en France.

Plus d'infos sur www.bioplants.fr

bioplants - RN 23 - Lieu-dit Réserve de Craon - 49170 Saint-Martin-du-Fouilloux - 02 41 44 52 72

Contact presse : Cyrille Darrigade - Attaché de presse - Tél. 06 20 17 40 41 - cyrille.darrigade@gmail.com