



### 1. Un bon ptit kawa

Si vous ne l'avez pas encore goûté, eh bien voilà un bon café végétal non acidifiant et digeste ! Une bonne source de fibres dès le matin. Le CHI-CAFE bio ne fatigue pas l'estomac et les intestins et n'affecte pas l'assimilation de certains minéraux comme le café traditionnel. Sont ajoutés à la préparation Guarana, Reishi, Ginseng pour vous donner de l'énergie toute la journée. Soluble aussi à froid, on peut facilement réaliser un café frappé ou glacé.

**Marque** Dr Jacob's

**Points de vente** Magasins bio

**Infos** [www.naturamedicatrix.be](http://www.naturamedicatrix.be)

**Prix de vente** 23,90€ - 400g

### 2. Généreuse Claudine

Après leurs succulents biscuits artisanaux, GENEROUS nous propose 4 préparations sans gluten pour la cuisine. Pain blanc, au sarrasin, fond de tarte ou gâteau. Et parce que c'est tellement meilleur quand « C'est moi qui l'ai fait ! », Claudine nous présente des doses de bonheur à préparer chez soi ! Pain testé à la machine à pain, un vrai délice. Et pour varier les plaisirs, ajoutez des graines de lin, de tournesol ou de sésame à votre mélange de farine.

**Marque** Generous

**Points de vente** Magasins bio

**Infos** [www.generous.eu](http://www.generous.eu)

**Prix de vente** 4,50€ - 500g



### 3. Levons le coude !

La GRISSETTE Blonde est une bière légère et très rafraîchissante. Refermentée en bouteille, elle libère donc des parfums aromatiques plus riches. Son amertume est agréablement perceptible et elle ne possède que 5,5% d'alcool. Fabriquée dans le respect de la tradition, elle ne subit aucun traitement bio-chimique et est aujourd'hui certifiée naturellement sans gluten. Une bière désaltérante qui contraste avec la plupart des bières spéciales à fermentation haute.

**Marque** Grisetette

**Points de vente** Magasins bio

**Infos** [www.st-feuillien.com](http://www.st-feuillien.com)

**Prix de vente** 1,20€ - bouteille

### 4. Délices de 9 fruits

Voilà un petit paquet à grignoter à tout moment de la journée ! Un mix de noix de cajou, raisins bien tendres, baies de Goji, cranberries, amandes sucrées et grillées salées, cerises et pistaches. Un mix dont la recette préserve la saveur naturelle des fruits secs. Le mélange des goûts est étonnant, du sucré, du salé, du croquant et du moelleux ! On en a mangé en travaillant et on s'est régalé à la rédaction.

**Marque** Natur'Inov

**Points de vente** Magasins bio

**Infos** [www.natur-inov.com](http://www.natur-inov.com)

**Prix de vente** 5,55€ - 150g

### 5. Du beurre aux cristaux

Un an après l'introduction de leur premier beurre de baratte frais, non salé, PUR NATUR nous gâte avec une variante : du beurre de baratte à la fleur de sel. La fleur de sel est un sel de mer connu pour sa structure en forme de fins cristaux. À part cette structure bien spécifique, la fleur de sel donne un goût salin et très raffiné au beurre. Le procédé de fabrication lui confère un goût subtil et une texture onctueuse parfaitement tartinaable, qui seront adorés par les gourmands.

**Marque** Pur Natur

**Points de vente** Magasins bio

**Infos** [www.purnatur.eu](http://www.purnatur.eu)

**Prix de vente** 2,49€ - 200g