

EPicerie fine | zoom du mois

Des morceaux soigneusement choisis (épaule, poitrine et gras dur), une touche de sel de Guérande, un soupçon de poivre blanc et une lente cuisson d'une quinzaine d'heures, telle est la recette de base de la gamme de **rillettes de porc bio Le Mottay Gourmand**. Ces effilochés de viande confite, sont ensuite justement assaisonnés et associés à des ingrédients originaux tels des légumes racines (panais, carottes de couleur, céleri-rave), des pruneaux à l'Armagnac, du citron confit, du poivre vert et des pommes déshydratées au Calvados.

Au total, cinq recettes de rillettes à l'ancienne, savoureuses et onctueuses, qui se dégustent au naturel sur un morceau de pain frais ou un toast grillé.

PVC : 5,90€ (Pot 90g). www.lemottay.fr



numéro 179
Septembre 2015

CAPS

LE MAGAZINE DES COMMERCES ALIMENTAIRES DE PROXIMITÉ

À LA une
Commerce non-sédentaire :
Les propositions de la CCIP
Concours de selfies
Mesures d'amélioration du RSI
Loi sur le dialogue social
et l'emploi

**FRuits
& Légumes**
Pêle-mêle
La fraîcheur sur le point
de vente
Les champignons sauvages

BOns plans
Mobilier bois
Étiquettes allergènes