



COMMUNIQUE DE PRESSE
1981 – 2011 : le Caviar d’aubergine
Jean MARTIN fête ses 30 ans !

Le Caviar d’aubergine : 30 ans de saveur !



Caviar d’aubergine
380 g – 4,60 €

Disponible en GMS, sur le site www.jeanmartin.fr ou à la boutique Jean Martin de Maussane-les-Alpilles.

Deuxième recette de légumes cuisinés créée par Jean MARTIN, après l’emblématique Taboulé, le Caviar d’aubergine souffle cette année ses 30 bougies.

Le secret de sa longévité ? Une recette « familiale » inchangée depuis 30 ans, à base de pulpe d’aubergines fraîches cuisinée à la purée d’olives Grossane de la Vallée des Baux-de-Provence, d’oignons, d’aromates et d’une pointe d’ail...

Pour l’occasion, Jean MARTIN a créé un packaging aux couleurs du légume vedette, à l’intérieur duquel est offert un « mini guide recettes » pour regorger d’idées de menus à composer avec le Caviar d’aubergine : petits papetons végétariens ou au petit salé, bricks ou encore coussinets à la viande.

Et vous, comment cuisinez-vous le Caviar d’aubergine ? »

Les consommateurs peuvent aussi donner leurs idées, en déposant sur le site www.jeanmartin.fr jusqu’à la fin de l’année, leurs idées de recettes à base de Caviar d’aubergine. Les meilleures seront récompensées et éditées sur le site.



Les autres déclinaisons du Caviar d’aubergine

Produit phare de la gamme Jean MARTIN, le Caviar d’aubergine a aussi été décliné en



Pain d’aubergine

Il suffit de rajouter des œufs et un peu de crème fraîche au Caviar d’aubergine pour le déguster en pain tiède accompagné de la Sauce tomate au basilic fournie.



Tartinable de 110 g

Ce format spécial apéritif se tartine sur des tranches de pain grillées ou sur les Mini-toats Jean MARTIN.

Contact Presse : Accès Presse – 04.91.90.38.25
 Anne Kramel (06 25 45 01 00) - Claire Fiori (06 25 45 87 57)