COMMUNIQUE DE PRESSE *Maussane-les-Alpilles, mai 2008*

Tomates confites et Crème d'artichaut Jean Martin : deux nouveautés pour varier vos menus d'été

Tomates confites : vos plats vont voir rouge !

Avec l'arrivée des **Tomates confites Jean Martin**, un rayon de soleil s'invite dans vos assiettes, dès l'apéritif et tout au long du repas.

Confites en quartier, ces tomates conservent tout **leur fondant et leur moelleux**, bien plus que des tomates simplement séchées. Elles possèdent **le véritable goût des tomates à la provençale**, grâce à leur assaisonnement composé **d'ail et de persil** dont seul Jean Martin a le secret.

Leur belle couleur rouge et leur saveur délicate font de ces **Tomates confites Jean Martin un ingrédient qui complète tous les types de plats** : pâtes, riz, légumes, viandes, salades, toasts, omelettes, fromages…

Les Tomates confites seront notamment appréciées à l'apéritif :

- sur des toasts avec la nouvelle Crème d'artichaut Jean Martin,
- en brochettes sur des piques avec de la mozzarella et du jambon cru,
- ou encore en tartelette fine sur une pâte feuilletée.

220 g – PVC : 4,85 €
GMS et
www.jeanmartin.fr

L'artichaut se tartine pour l'apéritif !

Jean Martin enrichit sa gamme « apéritif », déjà composée de 6 références en bocal 110g (cf page suivante), avec la Crème d'artichaut.

Préparée à partir de **cœurs de petits artichauts violets** (80%), cette crème met en valeur le parfum et le goût savoureux de ce légume.

Pour l'apéritif, la Crème d'artichaut peut se consommer **sur des toasts** :
- nature,
- accompagnée de jambon cru et de tomates confites Jean Martin,
- avec un peu de parmesan et de roquette ciselée.

Elle constitue également une base idéale pour **des tartines plus festives**, en se mariant parfaitement avec le foie gras, des lamelles de truffe ou encore des noix de Saint-Jacques poêlées.

110 g – PVC : 2,96 €
GMS et www.jeanmartin.fr

Contact Presse : Accès Presse - 04.88.66.17.23
Anne Kramel (06 25 45 01 00) - Claire Fiori (06 25 45 87 57)

La gamme des tartinables Jean Martin : 7 produits pour des apéritifs variés

Spécialiste des plats provençaux depuis 1920, **Jean Martin a toujours prêté une attention particulière à ce moment privilégié et de convivialité que représente l'apéritif**.
L'entreprise innove donc régulièrement sur ce marché pour proposer **une gamme variée, aux notes douces ou plus parfumées, colorées et dans de petits conditionnements.**

LA GAMME APERITIF JEAN MARTIN

110 g – 2,96 €

NOUVEAU : Crème d'artichaut

à base de cœurs de petits artichauts violets

110g – 2,71 €

Tapenade noire

aux olives noires Grossane récoltées dans la Vallée des Baux-de-Provence

110 g – 2,71 €

Tapenade verte

aux olives vertes récoltées dans la Vallée des Baux-de-Provence

110 g – 2,71 €

Anchoïade douce

aux olives vertes récoltées dans la Vallée des Baux-de-Provence

100 g – 2,71 €

Pistou

Huile d'olive, basilic, ail, pignon, parmesan…

110 g – 2,96 €

Pistou rouge

à la tomate, basilic, ail, huile d'olive, pignon, parmesan

110 g – 1,92 €

Caviar d'aubergine

Pulpe d'aubergine cuisinée à la purée d'olives noires et à l'ail

QUELQUES IDEES DE TOASTS

Anchoïade et radis

Pistou rouge, jambon cru et mozzarella

Caviar d'aubergine et dés de saumon ou de poivron

Tapenade verte et sardine

Tapenade noire et saucisson

Contact Presse : Accès Presse - 04.88.66.17.23
Anne Kramel (06 25 45 01 00) - Claire Fiori (06 25 45 87 57)