



COMMUNIQUE DE PRESSE
Avec le lancement de ses mini-toasts,
Jean Martin facilite vos apéritifs

Déjà très apprécié au moment de l'apéritif avec sa gamme de tartinables, **Jean Martin** se fait désormais incontournable avec le lancement des **mini-toasts grillés aux 9 céréales**.



Cuits au four, ces toasts **-sans huile de palme**, ni colorant, ni conservateur- regorgent de **céréales** : seigle, orge, blé, avoine, malte, soja, lin, maïs, millet. Ils garantissent ainsi **un apport nutritionnel varié**, pour un bon équilibre alimentaire. Faciles à tartiner, ils offrent une taille idéale ... pour n'en faire qu'une bouchée !



100 g – PVC : 2,15 €

En GMS (épicerie salée au rayon Jean Martin),
sur www.jeanmartin.fr
ou à la Boutique Jean Martin

Des toasts à tartiner sans modération...

Depuis 1920, **Jean Martin** crée des produits en s'inspirant de coutumes provençales et méditerranéennes. De bons ingrédients, des mélanges subtils, un savoir-faire exceptionnel au service de vos apéritifs !



Tapenade noire



Tapenade verte



Anchoïade douce



Crème d'artichaut



Pistou rouge à la tomate



Caviar d'aubergine

IDEES DE TOASTS

Tapenade noire et saucisson

Il suffit de tartiner des mini-toasts de Tapenade noire et d'ajouter au-dessus des demi-tranches de saucisson.



Tapenade verte et sardine

Emietter des filets de sardine, mélanger à la Tapenade verte, puis ajouter un petit jus de citron. Tartiner sur des mini-toasts.



Pistou rouge au jambon cru et mozzarella

Tartiner les mini-toasts de Pistou rouge, ajouter un morceau de jambon cru et un peu de mozzarella au-dessus. Mettre au grill quelques minutes pour faire fondre le fromage.

