



COMMUNIQUE DE PRESSE

Maussane-les-Alpilles, le 11 mars 2010

Fort de son succès, le Taboulé Jean Martin se décline en trois recettes pour s'adapter à toutes vos envies.

Après avoir inventé il y a plus de 30 ans le tout premier Taboulé en conserve puis, il y a quelques mois, un Taboulé bio de quinoa, Jean Martin innove encore aujourd'hui autour de cette recette avec le Taboulé de la mer, véritable invitation au voyage...

LE TABOULE DE LA MER : une nouveauté printanière !

Pour le printemps 2010, Jean Martin invente une recette aux calamars parfumée au safran... pour un Taboulé de la mer riche en saveurs qui séduira tous les amoureux des plats méditerranéens.

Prêt à l'emploi –il suffit de mélanger le sachet de semoule et le bocal de sauce– le Taboulé de la mer se déguste bien frais : laisser reposer au moins une demi-heure au réfrigérateur.

Il accompagnera parfaitement tous les plats à base de produits de la mer : poissons grillés, crevettes, moules...



Astuce Jean Martin

Pour un plat original, mélangez au Taboulé de la mer une bonne cuillère de pastis, des morceaux de pamplemousse rose ou de citron vert. Vous pouvez également l'épicer avec un peu de harissa ou du piment.

630g – 5,10 € / 220g – 2,70 €

Ingrédients : un sachet de semoule de blé dur et un bocal de sauce : tomates, calamars, jus de citron, poivrons, oignons, huile d'olive vierge extra, persil, sel, ail, poivre, safran.



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

LE TABOULE BIO DE QUINOA

Une salade biologique et rafraichissante



Premier produit Jean Martin issu de l'agriculture biologique, ce Taboulé tient sa force dans le mariage entre le Quinoa, « le petit riz du Pérou » et les saveurs méditerranéennes de l'huile d'olive, de la tomate, du citron et du basilic.

Son format « nomade » et sa préparation « minute » en font une entrée à consommer aussi bien chez soi qu'au bureau ou encore en pique-nique.

200g - 1,90€

Le quinoa, un allié pour la santé

Naturellement riche en minéraux (fer), protéines et fibres, le quinoa est une source de bienfaits reconnue depuis des millénaires.

Le TABOULE « ORIGINAL »

Apprécié depuis 1978...

Plat traditionnel de la Méditerranée, le Taboulé Jean Martin reste un produit phare de l'entreprise depuis sa création en 1978.

Jean Martin a en effet été la première entreprise à proposer un concept de taboulé en conserve constitué d'un sachet de semoule et d'un pot de sauce à ajouter.

Et pour varier les plaisirs, agrémentez-le en fonction de vos envies :

- **Les Iles ?** Rafraîchissez-le d'un zeste de citron vert
- **L'Inde ?** Relevez-le avec des épices Massala
- **La Grèce ?** Enrichissez-le avec de l'artichaut
- **L'Espagne ?** Mélangez-le dans une verrine avec du gaspacho
- **La Provence ?** Agrémentez-le de morceaux de melon de Cavaillon
- **Le Maghreb ?** Attendez-le avec un mélange de fruits secs



630 g - 3,95 €

220 g - 2 €

Tous les produits Jean Martin sont garantis sans colorant, ni conservateur, ni OGM, ni allergènes majeurs.

Points de vente : GMS - www.jeanmartin.fr ou à la Boutique Jean Martin
(9 rue Charloun Rieu - 13520 Maussane-les-Alpilles - Tél : 04 90 54 34 63)