



CAVIAR D'AUBERGINE

# Jean Martin fête ses 30 printemps



Deuxième recette légumes cuisinés créée par Jean Martin, le Caviar d'aubergine souffle cette année ses 30 bougies. La recette inchangée est composée de pulpe d'aubergines cuisinée à la purée d'olives Grossane de la Vallée des Baux-de-Provence, d'oignons, d'aromates et d'une pointe d'ail. Aussi, pour l'occasion, Jean Martin a créé un packaging aux couleurs de ce légume vedette: l'aubergine. Et offre un mini-livre de recettes à composer avec le caviar d'aubergine. Jusqu'à la fin de l'année l'entreprise a même ouvert un site où

les consommateurs peuvent y laisser leurs idées recettes, les meilleures seront récompensées et éditées sur le web. Produit phare signé Jean Martin, ce caviar se décline en pain d'aubergine et en format spécial tartinable de 110 g. PVC: 4,60 € le pot de 380 g. Disponible en GMS ou sur le site [jeanmartin.fr](http://jeanmartin.fr)