



Jean
MARTIN
en Provence

Dossier de Presse Été 2022

*Recettes estivales
en un clin d'œil*

Une pincée de légumes de saison, quelques notes fromagères et le tout parsemé de facilité !
Jean Martin vous propose ses innovations gourmandes qui faciliteront vos moments en cuisine.

Nouvelle saison,
nouvelle innovation
savoureuse, saine
et rapide.

Retrouvez toute la fraîcheur de
la courgette et de la mozzarella



600g - 5.90€

La nouvelle recette de courgettes à la mozzarella allie la fraîcheur des courgettes à **la gourmandise de la spécialité italienne : la mozzarella.**

Cette recette très cuisinée se compose de délicates courgettes et tomates mijotées, d'une pointe de crème fraîche et d'une onctueuse mozzarella, le tout parfumé au basilic de Provence.

Exit les **longues étapes de mise en œuvre** grâce à cette préparation savoureuse ! Place à une multitude de recettes, simples et gourmandes, réalisées en un « clin d'œil »...

Notre recette coup de Cœur

Gratin express de courgettes
à la mozzarella, parfait pour
accompagner vos grillades d'été !

- Verser la préparation dans un plat à gratin
- Mélanger avec 300 g de thon
- Gratiner à four très chaud (210 °C)

À consommer sans modération

Exit le sucre ajouté ! Depuis toujours, Jean Martin met tout en œuvre pour supprimer le sucre ajouté à ses recettes. Ici c'est chose faite avec 0 sucre ajouté, ni exhausteurs de goût, conservateurs, colorants et épaississants.



1 recette



5 idées



5 minutes

Lasagne • Risotto • Pizza • Gratin • Quiche

Un incontournable

la traditionnelle ratatouille
à la Provençale !

On ne vous la présente plus, la ratatouille à la provençale est un véritable best-seller chez Jean Martin. Cette recette délicate se compose de beaux légumes doucement confits et parfumés au thym de Provence IGP.

Laissez-vous tenter par cette préparation fondante qui agrémentera vos plats et réglera toute la famille.

À consommer
sans modération

0 sucres ajoutés
colorants
conservateurs
épaississants



600g- 5.90€



Une belle illustration du savoir-faire
Jean Martin

pour cuisiner l'aubergine !

En deux ou trois mouvements, cette préparation unique vous donnera de multiples idées recettes pour passer moins de temps derrière les fourneaux.

Des aubergines fraîches cuisinées aux tomates, oignons, relevées de parmesan AOP et parfumées de basilic de Provence... Cette préparation savoureuse séduira petits et grands.

110g- 3,90€



Recette aussi à déguster avec les yeux !



Notre recette coup de cœur

Nids Croustillants d'aubergines à la parmesane.

Dans un moule, disposez deux feuilles de brick superposées, tartinez quelques cuillères de Pistou Jean Martin et déposez quelques cuillères à soupe d'aubergines à la parmesane et un œuf, enfournez pendant 15/ 20 minutes à 180 degrés. Et pour les plus gourmands, on ajoute quelques morceaux de feta émietlée sur le dessus.





100 ans d'engagement en Provence

Spécialiste des plats cuisinés provençaux, Jean Martin reste fidèle à son village et à sa région, elle est restée **familiale depuis sa création en 1920.**

Équipée d'une conserverie, d'une confiserie et d'une oliveraie, l'entreprise Jean Martin est devenue une référence dans l'art de préparer des recettes provençales et méditerranéennes composées de légumes de saison et d'olives de pays, **100% naturelles : sans colorants, sans conservateurs, sans texturants, ni additifs ou arômes.** Jean Martin est une marque engagée dans une **démarche responsable** depuis près d'un siècle. **Labellisée « PMET+ »** depuis 2015, l'entreprise adopte des démarches de **développement durable** en réduisant la consommation d'eau, l'émission de déchets et d'effluents, l'amélioration de la sécurité, etc...

Jean Martin : du champ à l'assiette, itinéraire d'une fabrication française depuis 3 générations

Des **produits de saison et le développement de circuits courts** : c'est ce que Jean Martin plébiscite le plus possible à travers la recherche de ses matières premières de légumes. L'entreprise met en place une politique de **développement de circuits courts** avec la recherche de producteurs locaux et de prestataires de première transformation qui travaillent avec des produits provençaux. Jean Martin s'**approvisionne à 70% en région** sur les principaux légumes de ses recettes. Grâce au partenariat très étroit entre les agriculteurs et Jean Martin, du champ au produit fini, c'est un **parcours totalement maîtrisé** avec une traçabilité assurée tout au long de la chaîne de production. Les partenaires choisis sont sensibles à la **qualité des produits**, ils garantissent des matières premières avec de vraies typicités (variétés, IGP, ...).

Du champ à l'assiette, itinéraire d'une fabrication française depuis 3 générations



Contacts Quai de la Presse :

Cristel PICAL : 06.84.95.25.75
cristel@quaidelapresse.com
Caroline DEPAS : 06.73.39.58.79
caroline@quaidelapresse.com

Renseignements lecteurs :

www.jeanmartin.fr
Visuels et échantillons disponibles sur demande auprès du Service de Presse



Press Room Quai de la Presse :
<https://www.quaidelapresse.com/login/>
Rejoignez-nous sur notre page facebook/jeanmartin.fr et sur instagram !