

18 JANVIER 2018 / DANS SUZANE SE RÉGALÉ / PAR SOPHIE

Les régälades de Suzane #3

Suzane goûte, Suzane teste, Suzane aime (ou non) et Suzane ne sélectionne que la crème de la crème, que des pépites orgasmiques qui frétilent sous la langue et font swinger nos papilles.

Pour ce 3ème rdv des **Régälades de Suzane**, 7 nouveautés ont su se démarquer avec brio et retenir notre attention. Nous sommes ravies de vous les présenter...



Huile d'olive vierge extra – Emile Noël

Pour la première fois issue de la « finca » familiale implantée à Alameda en Andalousie, la nouvelle récolte d'huile d'olive Emile Noël est le fruit de plusieurs années de travail. Ce cru 100% andalou au fruité vert intense dit tout l'attachement de l'entreprise familiale à son premier métier de producteur et livre le meilleur de son expertise d'huilier.

Le petit truc en plus : des notes d'herbe fraîchement coupée et un fruité vert intense qui raviront les papilles d'amateurs d'huile d'olive.

env. 10 € la bouteille de 75 cl – A shopper en magasins bio

Plus d'infos sur <http://huilerieemilenoel.bio>



Tablette chocolat noir 74% fleur de sel et spiruline – Gourmet Spiruline

Une tablette de chocolat noir réunissant un beau concept, celui de proposer un noir à 74% avec quelques petites paillettes de spiruline (3%) de moins d'un centimètre de longueur.

Le petit truc en plus : une alliance des plus originales et particulièrement délicieuse.

3€50 la tablette – A shopper ici



SUZANE GREEN®

Chercheuse d'inspirations positives, Suzane parle Beauté, Mode, Déco, Culture... Une femme qui nous ressemble dans toutes ses convictions, ses imperfections et ses contradictions. On a toutes en nous un peu de SUZANE GREEN !

EN SAVOIR +  

NEWSLETTER

Accro à Suzane? Abonne toi!

Votre adresse email

Je m'abonne

CATÉGORIES

Suzane Se Régale

Suzane Prend Soins D'elle

Le Miroir De Suzane

La Penderie De Suzane

La Maison De Suzane

Les Tendances De Suzane

Suzane Se Cultive

Suzane S'échappe

L'humeur De Suzane



Lait Riz & Amande – MARKAL

Sans gluten, sans lactose et vegan, cette boisson est aussi naturellement à faible teneur en matières grasses et graisses saturées. Elle a été obtenue à partir de riz bio d'origine italienne.

Chaude ou froide, elle est parfaite au petit déjeuner, seule, dans un chocolat chaud ou sur un bol de céréales. Elle peut aussi être bue à tout moment de la journée pour combler sainement une petite faim.

Elle permet aussi de cuisiner des sauces, entremets, clafoutis, crèmes dessert... pour remplacer les laits animaux et pour proposer une alternative aux personnes sensibles aux boissons végétales à base de soja.

Le petit truc en plus : son goût unique et très fin.

3€14 la brique de 1 litre – A shopper en magasins bio

Plus d'infos sur <http://www.markal.fr>



Hydromel bio effervescent – La RUCHE IVRE

Un alcool divin associant des miels bio grands crus et une eau pure des Pyrénées. Pétillant, équilibré, ce premier butinage développe des notes végétales. Les sucres présents dans le miel sont transformés en alcool pendant la fermentation. C'est la rencontre des méthodes de vinification des vins effervescents et des recettes d'hydromel datant du 18ème siècle.

Le petit truc en plus : ses subtiles notes florales.

Bouteille en verre de 75 cl – 19 € – A shopper ici



Crackers spiruline et chia – Gourmet Spiruline

Ces crackers végétaliens sont des mélanges de légumes fabriqués main certifiés bio et sans gluten. Ils sont principalement constitués de graines germées gorgées de précieux nutriments et vitamines. Les légumes qui composent ces crackers ont poussé au soleil et ont été cultivés avec un grand respect de la terre. À cela s'ajoute plusieurs spirulines et une touche d'assaisonnements pour un goût encore plus savoureux. Ces crackers sont idéals pour l'apéro ou comme encas coupe faim.

Le petit plus : ils sont séchés à basse température ne dépassant pas les 42°C pour conserver tous les nutriments des aliments et superaliments qui les composent.

4€20 le paquet – A shopper ici



Thé vert aux algues bretonnes – Thé vert aux algues bretonnes – La Route des Comptoirs

Un thé vert biologique associé à la laitue de mer et au Nori, deux algues de production artisanale. Une excellente infusion à boire pendant ou après le déjeuner.

Le petit plus : le mélange est subtilement dosé pour un mariage des plus réussi !

Sachet de 100 g 6,30 € – A shopper ici

DERNIERS ARTICLES



Fuck The Blue Monday !
In Suzane prend soin d'elle



Mes Résolutions Feel Good
In L'humeur de Suzane



Ma Détox Feel Good
In Suzane prend soin d'elle

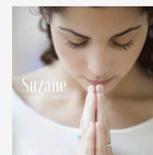


Mont-Blanc Sur Son 31
In Suzane se régale



Ma NO LIST Au Père Noël
In L'humeur de Suzane

INSTAGRAM FEED



COMMENTAIRES RÉCENTS

Mes Résolutions Feel Good - Suzane

Barres Okara – atelier nubio

Zéro déchet, elles sont confectionnées à Paris à partir d'okara, la pulpe d'amandes issue du pressage du lait d'amandes. Cette barre est vegan, sans gluten, certifiée bio et sans céréales.

3 références sont proposées :

La barre Okara « Chamane », associe la baie de goji au gruë de cacao et à la poudre de cacao.

La barre Okara »Alpage », associe la noix, l'ortie à la myrtille.

La barre Okara « Jungle » associe du sarrasin décortiqué, de l'épine-vinette, de l'extrait de vanille et du poivre vert de Kampot.

Le petit plus : pour en avoir goûté plusieurs, je trouve ces barres particulièrement réussies et vraiment délicieuses. Mention toute spéciale pour la référence Jungle !



3,50 € la barre de 35 g – Existe également en pack de 3 barres à 8,50 €. Se conserve 1 mois au réfrigérateur

– A shopper ici

Suzane vous souhaite une belle dégustation !!!



Green *dans* Noël En Septembre

Mont-Blanc Sur Son 31 - Suzane Green

dans Aquafaba Mania

Roxane Auvernois dans Mousse Vegan

Chocolat Blanc & Matcha

Emmanuelle dans Ma NO LIST Au Père

Noël

Emmanuelle dans Ma NO LIST Au Père

Noël