

Avec les Cuisinés du Soleil, d'aucy revisite les conserves de légumes

Coup de fouet au rayon des légumes appertisés avec les Cuisinés du Soleil !

d'aucy propose de nouvelles boîtes sans étiquette, entièrement sérigraphiées, aux couleurs franches et gaies. Une innovation initiée par la marque de la coopérative agricole bretonne qui a choisi de rompre avec les codes du secteur. Concoctées par les cuisiniers d'aucy, ces quatre recettes de légumes, aux saveurs du Sud, n'ont pas fini de surprendre.

d'aucy bichonne ses boîtes



Leader sur le marché des légumes appertisés, d'aucy dynamise la boîte de conserve avec les Cuisinés du Soleil.

Présentée dans un conditionnement sans étiquette et entièrement sérigraphié, cette nouvelle « boîte verte » 100 % recyclable, joue fortement sur la présence de la marque et sur le jeu des couleurs.

Gravée au concept de la daucyculture, avec ses brindilles stylisées, la gamme des Cuisinés du Soleil donne le ton d'une nouvelle ère dans les linéaires de la grande distribution.

Pour accroître la visibilité de ses produits en rayon et rester fidèle à sa philosophie, la daucyculture, d'aucy mise sur une création moderne, haut de gamme, colorée et esthétique, pour notre plus grand plaisir.

CONNAISSEZ-VOUS D'AUCY ? d'aucy est la marque d'une coopérative d'agriculteurs qui a décidé de revendiquer ses valeurs : partage, amour de la terre et surtout... des bons légumes.

Aujourd'hui, elle a souhaité associer les Français à son enthousiasme en les réconciliant avec les légumes via sa philosophie, la daucyculture : www.daucyculture.fr

Retrouvez du 1^{er} mars au 30 septembre 2009, la 2^{ème} édition du concours de Potager de Balcon sur daucyculture.fr



d'aucy ensoleille ses recettes

Le Confit de Ratatouille, un savoureux mélange de légumes provençaux (courgettes, aubergines, poivrons, tomates) mijotés à l'huile d'olive. Une ratatouille revisitée par les cuisiniers d'aucy qui se sont attachés à respecter le meilleur du goût de chaque légume.

La Caponata d'Aubergines, pour s'imaginer un cours instant en Sicile avec un mélange original et typique d'aubergines, tomates, oignons, céleri, olives vertes, raisins secs et câpres.

Le Pistou de Légumes, toutes les saveurs du Sud de la France avec ce mélange de légumes provençaux et de légumes secs : haricots rouges, courgettes, carottes, haricots plats, oignons, tomates, céleri, agrémentés d'une sauce au pistou.

Le Confit de Courgettes, de succulentes rondelles de courgettes confites, minutieusement préparées avec des oignons et des tomates. Une recette de légumes originale qui surprendra vos convives par sa texture à la fois ferme et fondante.

*Pour faire des plats d'été son quotidien ...
Fraîches sur toast ou en verrine, chaudes accompagnées d'une viande ou d'un poisson, ces nouvelles recettes peuvent se déguster de mille et une façons !*

Informations pratiques

Poids net des produits : 375 g

Prix de Vente Indicatif : 2,40 €

Référencement en grandes et moyennes surfaces

Suggestion gourmande : Dans une verrine, déposez simplement une cuillère de Confit de Ratatouille, un trait de pistou, quelques feuilles de roquette et des copeaux de parmesan... et le tour est joué !

Suggestion gourmande : Sur une tranche de pain de campagne, étalez de la Caponata d'Aubergines, quelques copeaux de parmesan et gratinez le tout sous le grill.

Suggestion gourmande : Pour un repas complet, ajoutez quelques cubes de thon au Pistou de Légumes, laissez mijoter 5 minutes et c'est prêt !

Suggestion gourmande : Dans un ramequin, accompagnez votre Confit de Courgettes de tranches de mozzarella et laissez-vous porter par ce petit goût frais...



Visuels et échantillons sur simple demande

RENSEIGNEMENTS PRESSE : Agence Passerelles
Anne-Marie Boyault - Mélanie Lavaysse
Email: daucy@passerelles.com – tel. 01 44 59 98 00