

Saveurs tendance Betty Bossi 2011

Betty Bossi présente les neuf saveurs tendance pour 2011. Après le succès du lancement en 2010, les spécialistes de l'alimentaire et créateurs de recettes Betty Bossi font à nouveau se rencontrer des arômes qui autrement n'en auraient peut-être pas eu l'occasion. Le résultat: de surprenants mariages de saveurs propices à des découvertes sensorielles inspirantes. De quoi varier les plaisirs en cuisine et savourer des moments d'exception.

Par amour de la cuisine suisse, nos produits régionaux et de saison se taillent la part belle dans ces associations gourmandes. Inspirés par ces saveurs tendance, de petits producteurs locaux de Suisse alémanique et romande imaginent mois après mois des compositions inédites. Plus d'infos et des recettes tendance inratables sur www.bettybossi.ch ou dans le Journal Betty Bossi.

Janvier

Orange & olive verte

L'association du sucré et du piquant, par exemple du chocolat et du poivre, piment, voire lard, reste d'actualité. Le mariage des oranges et des olives s'inscrit en plus dans la tendance actuelle de la cuisine méditerranéenne. La douceur de l'orange complète la légère amertume de l'olive verte dans une harmonie aussi parfaite que savoureuse.



Février

Marron & café

Un produit local flirte avec l'exotisme: la châtaigne évoque des randonnées dans le Tessin et le Puschlav et donne, avec le grain de café, un arôme foncé d'un authentique goût de terre. L'arôme tendre et suave du marron répond en écho à celui un peu rêche et légèrement amer du café.



Mars

Betterave & badiane

Complice d'une fragrance exotique, un légume bien de chez nous exprime la tendance de la cuisine métissée qui associe les produits suisses ou régionaux et ceux du monde entier. La suavité de la betterave se marie à merveille avec la plaisante âpreté de la badiane qui possède aussi une pointe de chaleur.



Avril

Chair à saucisse de veau & oseille

La suissitude à l'état pur. Déjà tendance depuis un certain temps, herbes et épices sont rejointes aujourd'hui par une farandole d'herbes sauvages comme l'oseille, le cresson de fontaine ou le pissenlit. Ce couple tendance lancé par Betty Bossi ménage, lui aussi, une surprise sensorielle: l'âpre acidité de l'oseille offre un contraste avec la finesse de l'arôme et de la texture de la chair à saucisse.



Mai

Fraises & wasabi

Deux tendances sont au rendez-vous dans les arômes de fraises et de wasabi: la douceur piquante et le caractère régional combinés avec l'exotisme. Le goût sucré des fraises bien mûres attisé par le piquant du wasabi rappelant le raifort est une séduisante variation qui émerveille papilles et pupilles.



Août

Quetsche & fève Tonka

Régionalisme (suisstude) et exotisme s'unissent pour le meilleur dans ces saveurs tendance qui mêlent avec créativité la quetsche et la fève Tonka. On retrouve dans la fève Tonka un léger goût de vanille, moins prononcé toutefois que celui des graines d'une gousse. Elle accompagne délicatement l'arôme de la quetsche et donne au fruit un soupçon d'exotisme.



Septembre

Ricotta de brebis & vanille

Osant une liaison gourmande avec la gousse de vanille parfumée, la douce ricotta de brebis de l'Oberland bernois réunit les tendances du terroir et le raffinement exotique. Ce mariage, étonnant au premier abord, révèle en bouche une incomparable finesse.



Octobre

Courge & cannelle

Betty Bossi crée la surprise avec un mariage inattendu. Le goût suave de la courge et l'arôme épicé caractéristique de la cannelle s'unissent ici pour le meilleur. Une révélation de saveurs automnales à découvrir sans attendre.



Novembre/Décembre

Persil tubéreux & coing

Avec ces deux arômes, Betty Bossi est doublement dans le coup. Suisstude à l'état pur car les deux produits poussent en Suisse. Presque oubliés, ils fêtent leur retour dans la «cuisine de nos grands-mères» remise au goût du jour. L'arôme légèrement terreux du légume-racine s'accorde à merveille avec le parfum suave et légèrement astringent du coing.



Communiqué de presse et photos (300dpi) à télécharger sur www.medias.bettybossi.ch

Pour plus amples informations:

Nicole Felber, Editions Betty Bossi SA, communication/RP, tél. 044 209 18 35,
e-mail: nicole.felber@bettybossi.ch, www.bettybossi.ch