Communiqué de presse

Lima lance les nouvelles Vinaigrettes Tamari et une sauce Sweet Chili

Goûtez à l'harmonie japonaise

NOUVEAU

Lima présente trois nouvelles vinaigrettes exquises enrichies d'une touche japonaise originale de Tamari. Mais ce n'est pas tout ! Une nouvelle sauce Sweet Chili a également été ajoutée à la gamme des sauces Lima. Ces arômes thaïlandais légèrement épicés, vous permettront de conférer à vos plats quotidiens cette délicieuse touche finale qui vous mettra d'emblée l'eau à la bouche. Ce sont les sauces idéales pour mettre en harmonie les saveurs de la cuisine occidentale et orientale. Partez donc pour un voyage imaginaire au Japon et laissez vos papilles gustatives explorer le pays du soleil levant.

Un tourbillon de saveurs. C'est ainsi que l'on peut décrire les nouvelles vinaigrettes provençale, sésame et fumée. Une fois encore, cette saveur japonaise emblématique est reconnaissable dans toutes les sauces. Comment Lima s'y prend-elle ? Les vinaigrettes tirent cette saveur spécifique de la sauce soja Tamari fermentée et du sirop de céréales sans gluten.
Bon à savoir : toutes les sauces sont biologiques, 100% végétales et ne contiennent aucun additif ni conservateur. Vous rêvez déjà d'une salade fraîche ?

PROVENÇALE

La Provence et le Japon réunis ? C'est exactement la manière dont vos sens décri-raient cette saveur ! Les herbes provençales associées à l'huile de tournesol, au Tamari, au vinaigre de cidre et à la moutarde, forment la base d'une vinaigrette harmonieuse. Cette vinaigrette prête à l'emploi agrémentera, entre autres, vos salades, les légumes chauds ou froids, mais aussi les céréales et le tofu. L'utiliser comme sauce dip ? C'est possible aussi ! En outre, la vinaigrette provençale Tamari est idéale comme touche finale de tous les plats.

Prix de vente conseillé : 4,99 € la bouteille de 250 ml
Disponible dans les magasins BIO de qualité.

SESAME

Grand fan de sésame ? La base de graines de sésame grillées donne à cette vinaigrette Tamari une saveur intense qui ne manquera pas de séduire tous les amateurs de sésame ! La sauce prête à l'emploi peut facilement être utilisée sur les salades, les crudités, le tofu, les légumes chauds ou froids et les céréales. Cette vinaigrette au Tamari combinée à des rouleaux de printemps : un match parfait pour un dîner d'été ou sur le thème du Japon.

Prix de vente conseillé : 4,99 € la bouteille de 250 ml
Disponible dans les magasins BIO de qualité.

SMOKED

Amateur de la saveur du soja fumé ? Alors cette vinaigrette au Tamari fumée est le produit ultime à avoir chez soi ! Le subtil ajout de gingembre crée une saveur à la fois douce et piquante. Cette vinaigrette fera également la part belle aux salades, crudités, légumes chauds ou froids, tofu et céréales. Vous recevez famille ou amis ? Alors cette vinaigrette au Tamari fumé ne peut faire défaut comme sauce dip à l'apéro.

Prix de vente conseillé : 4,99 € la bouteille de 250 ml
Disponible dans les magasins BIO de qualité.

SWEET CHILI

Who likes some spice ? Ce chili délicieusement épicé, agrémenté d'une touche sucrée, tire sa saveur de piment rouge et de sirop de riz sans gluten. En outre, il ne contient pas de graisse et son utilisation est extrêmement polyvalente. Cette sauce Sweet Chili prête à l'emploi accompagnera à merveille rouleaux de prin-temps, nems et falafels. Elle est également indispensable comme assaisonnement dans un délicieux wok de légumes, une marinade ou une salade. Un must dans votre cuisine végétale.

Prix de vente conseillé : 3,29 € la bouteille de 250 ml
Disponible dans les magasins BIO de qualité.

À propos de Lima

Partant de l'idée 'un esprit sain dans un corps sain', Lima s'engage depuis plus de 60 ans à développer une alimentation saine à base de plantes. La gamme Lima vegan se compose de produits innovants de haute qualité, certifiés bio et 100 % végétaux. Tous les produits Lima sont préparés avec beaucoup de soin et dans le respect de la nature et de l'environnement. Pour y parvenir, Lima travaille avec des ingrédients purs, sans additifs ni conservateurs. La marque d'inspiration japonaise opte également pour des emballages ayant un impact minimal sur l'environnement. Au pays de Lima, l'équilibre, le respect, la pureté et l'ouverture sont des valeurs fondamentales.

Scannez le code QR pour découvrir la Terre de Lima.

Info et matériel visuel

Yapado: Relations Presse pour Lima - Heleen Ryckaert

T : 0032 9 210 46 22 - M : 0032 470 67 85 06 - E-mail : heleen@yapado.com

Images en haute résolution : www.yapadopressroom.be