

MATIN BRETON RÉVEILLEZ VOS PAPILLES !

Le café Breizhpresso et les confitures 4 Saisons s'allient pour faire du petit-déjeuner un grand moment de gourmandise... 100 % breton !



Suave élixir

Pour bien commencer la journée, rien ne remplace un bon café... Avec **les cafés Coïc**, savourez désormais chaque matin l'intensité d'un espresso. Avec sa belle mousse couleur noisette, sa rondeur agréable en bouche et son harmonie d'arômes, la nouvelle collection **Breizhpresso** concentre le savoir-faire unique en matière de torréfaction d'une maison qui, depuis 40 ans, parcourt le monde à la recherche des meilleurs crus. Doux ou carrément plus corsé, l'espresso breton séduira les gourmets... y compris les adeptes du « mieux consommer » qui pourront déguster le premier espresso 100 % bio !

Les capsules Breizhpresso sont compatibles avec les machines Nespresso*. Disponibles en GMS, dans les boutiques Cafés Coïc de Quimper et Lorient, vente en ligne sur www.boutique.cafes-coic.com



Plaisir sucré

Avec les confitures artisanales **Les 4 Saisons**, replongez dans les saveurs exquises de la confiture faite maison. Fabriquées au cœur des Monts d'Arrée, elles séduiront vos papilles, selon la fine recette des connaisseurs : 60 % de fruits, 40 % de sucres. La sélection rigoureuse des fruits et le soin qui est apporté à la cuisson en chaudron de cuivre garantissent l'authenticité des confitures 4 Saisons. Confitures et gelées se déclinent dans une trentaine de saveurs, dont sept labellisées bio. On fond pour les classiques, fraises de Plougastel, abricot ou rhubarbe, mais on craque aussi pour les dernières-nées : clémentine corse et crème de citron (le fameux « lemond curd »). Autant de petits plaisirs sucrés à déguster d'urgence !

Disponibles en GMS et vente en ligne sur www.4sais.com



PENSEZ ÉQUILBRÉ

Un petit-déjeuner complet c'est :

- Une boisson pour nettoyer l'organisme qui en a besoin après la nuit.
- Un jus de fruit, pour les vitamines et les minéraux.
- Un produit laitier, demi-écrémé et nature, pour les protéines et le calcium.
- Un produit à base de céréales. Pain, céréales, brioche... les sucres lents évitent les coups de pompe et les fringales. Dans le cas du pain et des brioches, on ajoute du beurre, riche en vitamines A et D, et/ou des sucres simples (confiture, miel).