



# Gourmande AMANDE !



le lait d'AMANDE :  
le plaisir **bio**  
au quotidien



# au quotidien : à chacun son lait d'AMANDE !



Pour **satisfaire tous les goûts**,  
le lait d'amande BJORG se décline en cuisine.

Il accompagne les gourmands  
à **chaque moment de la journée**.

8h

## Lait d'amande calcium

Au petit-déjeuner, son petit goût d'amande léger réveille en douceur. Dégusté tel quel ou avec des céréales, du muesli, du porridge ou des fruits, il permet de bien démarrer la journée !

Volume : 1L / Prix : 3,28 €\*



13h

NOUVEAU

## Dessert amande chocolat

Être gourmand, tout en restant sain et léger ?  
Le défi est relevé avec ce nouveau dessert crémeux au goût intense. Il va faire fondre de plaisir les choco-addicts !

Volume : 50 cl / Prix : 2,77 €\*



16h

## Lait d'amande cappuccino

NOUVEAU

Café et amandes se donnent rendez-vous pour un moment délicieux.

À déguster chaud ou frappé, le lait d'amande cappuccino offre une pause toute en volupté.

Volume : 1L / Prix : 3,43 €\*



20h

## Amande cuisine bio

Cette aide culinaire apporte douceur et saveur à toutes les préparations, en remplacement de la crème. Elle est idéale pour tout type de recettes salées (quiches, pâtes à crêpes, sauces, etc.) et sucrées (tartes, entremets, gâteaux, etc.).

Volume : 20 cl / Prix : 2,04 €\*



# une AMANDE aux mille vertus

*Onctueux, délicieux, bénéfique  
pour la santé et biologique...  
le lait d'amande BJORG  
a plus d'un tour dans sa coque.*



une **alternative** au lait de vache



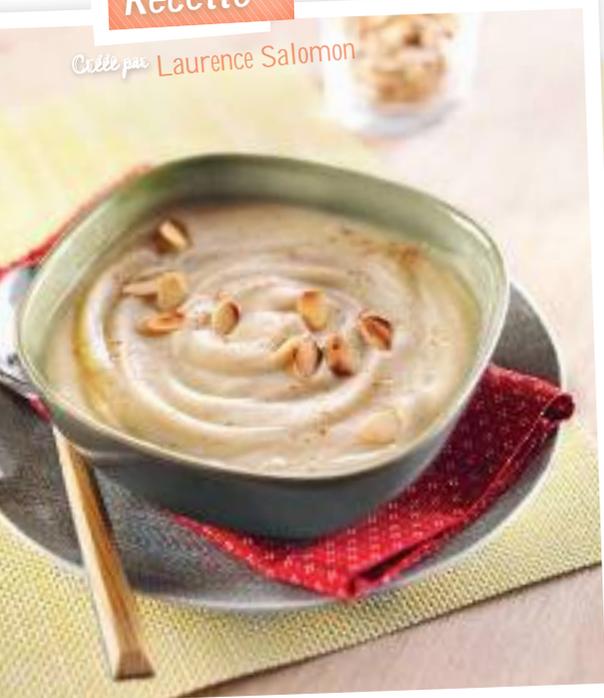
une **digestion facilitée**

À la différence du lait de vache, le lait d'amande ne contient ni protéines de lait ni lactose. Ces derniers sont souvent responsables de troubles digestifs, d'allergies et d'intolérances chez un nombre croissant de personnes. Le lait d'amande est particulièrement digeste.

**Autre avantage :** contrairement au lait de vache, le lait d'amande ne contient pas de germes microbiens, de traces d'antibiotiques ou de vaccins couramment utilisés dans l'élevage bovin.

## Recette #1

Créée par Laurence Salomon



## Velouté de chou-fleur et céleri à l'amande



### Ingédients :

- 600 gr de bouquets de chou-fleur
- 300 gr de céleri boule pelé
- 1 oignon
- 150 ml d'amande cuisine BJORG
- 1 cube de bouillon de légumes BJORG
- ½ c. à café de noix de muscade
- 2 c. à soupe d'amandes émincées



### Préparation

- Émincer le chou-fleur, le céleri et l'oignon.
- Placer ces légumes dans une cocotte et verser de l'eau à mi hauteur.
- Cuire à mi couvert pendant 30 mn avec le bouillon.
- Hors du feu ajouter l'amande cuisine et la noix de muscade râpée. Mixer et rectifier le sel.
- Torrifier les amandes émincées dans une poêle à sec pendant 5 mn.
- Dans chaque assiette verser le velouté et parsemer d'éclats d'amandes.



## une source de calcium

Cette boisson est source de calcium, naturellement apporté par l'algue Lithothamnium calcareum, nécessaire au maintien d'une bonne ossature.

## un allié anti-cholesterol

Pauvre en acides gras saturés, le lait d'amande contribue au maintien d'une cholestérolémie normale.

## 100% végétal\*

Il convient aux végétariens, aux vegans, et à tous les gourmands !

## un plaisir pour tous

Le lait d'amande et son goût délicieux font l'unanimité auprès des petits et des grands.

\* Tous les ingrédients agricoles sont d'origine végétale.

### Recette #2

Créée par Laurence Salomon



## Petits pains au lait d'amande

### Ingrédients :

10 pains ronds

- 500 gr de farine de blé T 80
- 9 gr de levure déshydratée
- 150 ml de lait d'amande calcium BJORG
- 1 c. à soupe de sirop d'agave BJORG
- 80 gr d'huile d'olive BJORG
- 70 gr de yaourt (soja, brebis, vache)
- 1 œuf
- 2 c. à soupe d'amandes émincées
- 1 pot d'amande à tartiner BJORG



### Préparation :

- Placer la farine et la levure dans un récipient creux et les mélanger.
- Mélanger le lait d'amande calcium avec l'œuf battu, l'huile d'olive, le yaourt et le sirop d'agave.
- Ajouter ce liquide à la farine et pétrir 5 mn sur une surface lisse et plate.
- Diviser en 10 pâtons. Les bouler (rouler les pâtons sur eux même pour faire entrer de l'air dans la pâte de façon à lui donner de la force pour mieux lever) et les déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
- Les badigeonner de lait d'amande et les parsemer d'amandes émincées.
- Les couvrir d'un linge et les laisser lever au moins 1 heure dans un endroit chaud.
- Cuire les pains environ 25 mn à 180° avec de l'eau dans la lèche-frite.
- Les déguster nature ou avec la crème d'amande à tartiner.



## Pourquoi préférer un lait d'amande biologique à un lait d'amande conventionnel ?

Les amandes utilisées dans les produits BJORG sont 100% bio et cultivées exclusivement en Italie et en Espagne. Comme le garantit le mode de production biologique, elles sont cultivées sans OGM, pesticides, herbicides ou engrais de synthèse. Le lait d'amande BJORG est sans conservateurs ni arômes de synthèse, pour un goût délicieux !

BJORG effectue, dans le cadre de son plan de contrôle, des analyses pour garantir une qualité maximale : recherche de traces de pesticides, vérification de l'absence d'OGM, de mycotoxines, des valeurs nutritionnelles...

Choisir un lait d'amande bio, c'est avoir l'assurance de produits naturels, qui protègent les Hommes et préservent nos ressources pour les générations futures.

### Recette #3

Créée par Laurence Salomon



## Cappuccino amande au chocolat

### Ingrédients :

6/8 pers.

- 500 ml de lait d'amande cappuccino BJORG
- 2 gr d'agar-agar BJORG
- 1 c. à soupe d'amande à tartiner BJORG
- 2 jaunes d'œuf



- 50 ml de lait d'amande cappuccino BJORG
- 100 gr de chocolat noir dessert
- 2 blancs d'œuf
- + 2 c. à soupe d'amandes émincées

## Préparation

### Crème au cappuccino

- Verser 300 ml de lait d'amande cappuccino dans une casserole et ajouter l'agar-agar.
- Porter à ébullition pendant 1 minute puis baisser le feu.
- Ajouter 200 ml du lait d'amande cappuccino avec la crème d'amande à tartiner et les 2 jaunes d'œuf, remuer 20 secondes (ne pas refaire bouillir) et verser le mélange dans 6 verres hauts.
- Laisser refroidir puis placer au réfrigérateur pour que la crème prenne la consistance d'un flan.

### Mousse au chocolat

- Fondre au bain-marie le chocolat cassé en morceaux avec 50 ml de lait d'amande cappuccino.
- Battre les blancs en neige et les incorporer délicatement au chocolat fondu.
- À l'aide d'une poche à douille répartir la mousse dans chaque verre sur la crème au cappuccino (sans poche à douille le faire à l'aide de 2 cuillères).
- Torrifier les amandes dans une poêle à sec.
- Réserver une heure au réfrigérateur. Avant de servir, parsemer d'éclats d'amandes.



le lait d'AMANDE :  
le plaisir bio  
au quotidien



## LA BIO-NUTRITION BJORG, une autre alimentation est possible

Depuis plus de 25 ans, BJORG propose des produits issus de l'Agriculture Biologique, respectueux de l'environnement et du bien-être de tous. La marque sélectionne *des ingrédients naturellement riches en nutriments* et les associe *pour obtenir un équilibre nutritionnel intéressant*.

Parce que *manger bien ET bio, c'est possible !* BJORG propose *près de 200 produits*, conçus pour chaque moment de la journée. *Présents dans les supers et hypermarchés français*, les produits BJORG *permettent de composer au quotidien des menus biologiques*, selon les envies et les besoins.



### CONTACTS PRESSE

Pour toute demande d'information, échantillon, élément visuel :

**DISTRIBORG**, Tél. 04 72 67 10 20  
Anne Pouplier : [anne.pouplier@distriborg.com](mailto:anne.pouplier@distriborg.com)  
Camille Borsei : [camille.borsei@distriborg.com](mailto:camille.borsei@distriborg.com)

**RPCA**, Tél. 01 42 30 81 00  
Pierre Dromson : [p.dromson@rpca.fr](mailto:p.dromson@rpca.fr)  
Emmanuelle Veron : [e.veron@rpca.fr](mailto:e.veron@rpca.fr)  
Camille Viel : [c.viel@rpca.fr](mailto:c.viel@rpca.fr)

