



## DES NOUVEAUX PICKLES BIO ET GOURMANDS CHEZ BRAVO HUGO

Les petits oignons blancs bio et les caprons bio au vinaigre arrivent en rayon !

Communiqué – Juin 2021

Parce qu'une bonne nouvelle n'arrive jamais seule, ce sont bien deux nouveaux condiments que Bravo Hugo vient de lancer ! Que les magasins spécialisés se tiennent prêts, les Petits oignons blancs Bio et les Caprons Bio au vinaigre Bravo Hugo débarquent. Aussi riches en goûts qu'en engagements, ces pickles aux mille saveurs sont issus de fermes certifiées. Il ne reste plus qu'une chose à faire : les déguster !



Pour les découvrir, c'est par ici



## Les Petits oignons blancs Bio au vinaigre Bravo Hugo, ils sont à croquer !

Ils sont bio, ils sont petits et ils sont bons. Les Petits oignons blancs Bio au vinaigre Bravo Hugo arrivent dans les assiettes pour en relever délicieusement les saveurs. Ils ajouteront une note croquante aux salades ou un fondant à tomber dans les plats mijotés ! Sains et joyeux, ces produits portent haut et fort les saveurs et les engagements de Bravo Hugo.

Aussi appelés oignons grelots ou perlés, ils arrivent tout droit des Pays-Bas, où ils sont produits dans l'une des fermes les plus certifiées du pays ! Enrobés d'une saumure au vinaigre et mis en bocal à Connerré, en Sarthe, ils sont magnifiés par le savoir-faire de Bravo Hugo pour satisfaire tous les gourmets.



**Petits oignons blancs Bio  
au vinaigre Bravo Hugo**

\*Prix de vente conseillé

## Les caprons, câpres ou pas câpres !

Pas câpre ! Le capron est le fruit du câprier tandis que la câpre en est un bouton floral. Différent et tout aussi savoureux, ce petit condiment plein de croquant est plus gros et plus doux en texture. Encore peu présent dans les cuisines, ce condiment bio se taille une place de choix dans les placards grâce à une texture croquante caractéristique, mêlée à un goût raffiné. Utilisable dans nombre de préparations, il ajoutera une touche méditerranéenne à tous les plats.

Issus d'une ferme marocaine certifiée, les Caprons Bio au vinaigre Bravo Hugo sont mis en bocal et sublimés à l'atelier de Connerré, en Sarthe. Là-bas, ils sont plongés dans une délicieuse recette au vinaigre, qui leur donne ce goût si distinctif.



## Bravo Hugo, c'est que du bio !

Bravo Hugo, c'est aussi l'incroyable aventure du cornichon français bio ! Depuis 2019, la marque travaille à la relance de cette formidable filière. Motivée, déterminée, la marque met tout son dynamisme au service des producteurs partenaires et des gourmets pour proposer des produits sains et savoureux.



Cornichons français au vinaigre  
Prix : 5,90 €  
37 cL



Cornichons malossol français aigre-doux  
Prix : 6,90 €  
85 cL



Cornichons français aigre-doux  
Prix : 6,50 €  
72 cL

**C'est bio,  
C'est bon !**

Pour les savourer les caprons bio au vinaigre Bravo Hugo, quoi de mieux qu'une recette fraîche gorgée de soleil ?

Préparation : 20 min

Ingrédients pour 2 personnes :

2 beaux filets de saumon frais,  
2 tranches de saumon fumé,  
2 avocats,  
2 échalotes,  
2 cuillères à café de yaourt nature,  
Un demi-citron,  
Une poignée de caprons bio au vinaigre Bravo Hugo,  
Quelques brins de ciboulettes,  
Sel et poivre.

## Étapes de préparation

1. Couper le saumon frais et le saumon fumé en de jolis dés. Faire de même avec les avocats, en les mettant de côté.

2. Ciseler la ciboulette dans un petit ramequin.

3. Hacher les échalotes et les caprons.

4. Dans un grand récipient, verser les aliments préparés, hormis l'avocat.

Assaisonner avec le sel et le poivre. Ajouter le jus de citron et les deux cuillères à café de yaourt. Mélanger le tout délicatement.

5. Sur une assiette, avec un emporte-pièce disposer l'avocat puis la préparation de saumon.

Disposer deux caprons bio au vinaigre Bravo Hugo sur le dessus pour décorer votre tartare avec un peu de ciboulette.

**Tartare de saumon à l'avocat  
et aux caprons bios au  
vinaigre Bravo Hugo**



**C'est bio,  
C'est bon !**

Et pour profiter des saveurs des petits oignons blancs bio Bravo Hugo, la pizza entre dans la danse !

### Ingrédients

Une pâte à tarte feuilletée ou brisée,  
Une dizaine de tomates cerises,  
Un bocal de petits oignons Bio Bravo Hugo,  
2 boules de mozzarella,  
De la moutarde,  
De la noix de muscade,  
Des herbes de Provence,  
Du sel et du poivre

### Étapes de préparation

1. Préchauffer le four à 180°C. Etaler la pâte dans un moule à tarte et la piquer.
2. Etaler de la moutarde sur le fond de la tarte, ajouter la noix de muscade, puis saler et poivrer.
3. Trancher les tomates en rondelles. Faire de même avec la mozzarella puis couper les petits oignons en deux.
4. Disposer tomates, petits oignons blancs Bio Bravo Hugo et mozzarella sur la pâte à tarte.
5. Saupoudrer le tout d'herbes de Provence et ajouter un filet d'huile d'olive.
6. Enfourner la tarte pendant 30 minutes environ.

**mini tartes rustiques à la  
mozzarella et aux petits oignons  
blancs bio Bravo Hugo**





## À propos de Bravo Hugo

La marque de pickles bio Bravo Hugo propose, depuis 2019, une gamme complète de cornichons français bio, cornichons européens bio, câpres, caprons et oignons bio en magasins spécialisés bio. À travers cette marque, le groupe Reitzel se donne pour mission de sélectionner et transformer le végétal bio en de délicieux pickles pour une alimentation saine et joyeuse. Les condiments de la marque répondent aux attentes de consommateurs en quête de produits labellisés « agriculture biologique » ayant du caractère. Sa gamme de cornichons français bio a pu voir le jour grâce aux engagements pris par la PME Reitzel depuis 2016 pour relancer la filière française du cornichon. Pour produire du cornichon français bio et diversifier la filière, Reitzel s'est entouré de deux agriculteurs en Sarthe et en Maine-et-Loire, justement rémunérés, liés par la même volonté de produire toujours mieux. Les produits Bravo Hugo sont aujourd'hui disponibles chez Biocoop, Naturalia ou encore l'EauVive, à des prix accessibles au consommateur.