

COMMUNIQUÉ DE PRESSE – Octobre 2023



Depuis plus de 25 ans, Terre Exotique sillonne la planète
à la source des meilleurs poivres, baies, graines et autres épices sauvages.

Notre expertise s'appuie sur des amitiés paysannes de longue date au coeur des plantations, une sélection rigoureuse de chaque épice, une fraîcheur et des qualités organoleptiques exceptionnelles grâce aux récoltes de l'année.

Mus par le désir de mettre en lumière les liens entre civilisation et gastronomie,
nous considérons et travaillons chaque produit dans son intégralité.

Brunchez avec Terre Exotique !



Brunch chocolaté, 300g

Gourmand et savoureux, cet assemblage, aux ingrédients soigneusement sélectionnés, est idéal pour réaliser vos recettes de brunch : granolas, barres de céréales, cookies ou simplement en topping sur un fromage blanc.

Ingrédients : flocon d'avoine, amande, noisette, pépite de chocolat, noix de pécan, grué de cacao

■ 6,90 € TTC



Brunch fruité, 300g

Tout ce qu'il vous faut pour épater vos convives à l'heure du brunch.
À saupoudrer dans un smoothie-bowl, sur une salade ou bien dans votre pâte à muffins, cet assemblage s'utilise de multiples façons. A vous de choisir !

Ingrédients : flocon d'avoine, canneberge, noix de cajou, graine de courge, graine de tournesol

■ 5,90 € TTC



Brunch nature, 300g

Réaliser des recettes salées comme sucrées selon vos envies !
Préparez un granola salé pour l'apéritif, des barres de céréales pour vos en-cas ou bien incorporez ce mélange dans votre préparation de pâte brisée... Toutes les possibilités s'offrent à vous.

Ingrédients : flocon d'avoine, graine de courge, graine de tournesol, graine de Lin

■ 3,95€ TTC