Biosaine Cuisine lance les Krusti’koeurs Carotte-Paprika, des crackers bio, raw et végan en forme de cœur

Les Français sont de plus en plus sensibles à la cuisine bio et naturelle, qui répond à la fois à leur envie de préserver la planète et de protéger leur santé. Ils sont ainsi à la recherche d’aliments sains, contenant le moins d’ingrédients superflus possible.

C’est donc pour aider les amoureux de la cuisine crue et bio à se régaler tout en affirmant leurs convictions que Marina Billmann a lancé Biosaine Cuisine, qui propose une gamme d’encas « qualité crue ».

Aujourd’hui, après les chips de kale, les STIKCHOU, le Kroq’graines et le Krunola, **Biosaine Cuisine lance son nouvel encas salé : les Krusti’koeurs carotte-paprika**, des crackers en forme de cœur qui répandent de l’amour à l’heure de l’apéritif.

Des amours de crackers… à dévorer tout crus !

Les Krusti’koeurs carotte-paprika sont réalisés artisanalement en Alsace à base de carotte fraîche avec les techniques de la « rawfood », la cuisine crue. Pour laisser les ingrédients le plus proche possible de leur état naturel, Marina Billmann les déshydrate à une température inférieure à 42°C. Ce procédé de déshydratation, ajouté à la pré-germination des graines utilisées est la base des produits de Biosaine Cuisine. Ces techniques issues de la "rawfood", cuisine crue, permettent de préserver le goût et les enzymes tout en augmentant les qualités nutritionnelles de la nourriture.

C'est le cracker idéal pour tous les moments festifs, pour une petite faim et pour les apéritifs. Les Krusti’koeurs peuvent également parfaitement agrémenter les salades et les soupes, constituer la base de délicieux toasts, de mini sandwich dans l'esprit d'un macaron avec deux KRUSTI'KOEURS superposés et séparés par un dip, une sauce.

Les Krusti'Koeurs se tartinent et se grignotent toute la journée pour petits et grands, seul ou entre amis.
Ces délicieux crackers sont l'occasion d'un cadeau sain et original pour tous ceux qui veulent offrir de l'Amour à "Kroquer" !

Les Krusti'koeurs sont disponibles en ligne, sur la boutique de Biosaine Cuisine.

Un véritable concentré de nutriments

Les Krusti'koeurs Carotte-Paprika sont réalisés avec des ingrédients d'origine biologique dans l'atelier de Biosaine Cuisine selon la recette mise au point par Marina Billmann, chef cuisinier et naturopathe. Ces crackers originaux ont pour ingrédient principal la carotte fraîche, et contiennent un véritable concentré de nutriments.

Ils sont élaborés à partir de carotte fraîche, d'un savoureux mélange d'épices avec le paprika comme note de tête, de graines de lin et de graines de tournesol pré-germées, ce qui permet d'augmenter la quantité de micronutriments et d'enzymes. Ce procédé améliore par ailleurs la digestibilité des ingrédients, et permet une meilleure absorption des nutriments. Sans cuisson, les KRUSTI'KOEURS sont déshydratés à 40°C pour préserver les nutriments.

Ingrédients

Carotte* (69%), graines de tournesol* pré-germées, graines de lin*, cumin*, coriandre*, ail*, paprika*, piment doux*, sel fin marin non raffiné.
* produits issus de l'agriculture biologique.

Certifié FR-BIO-01, Agriculture UE / non UE et certifié VEGAN par l'association Végétarienne de France.

Poids net : sachet de 70 g

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g :

- Énergie : 1906 kJ / 460 kcal
- Matières grasses : 35,9 g, dont acides gras saturés : 3,9 g
- Glucides : 9,9 g, dont sucres (naturellement présents dans les ingrédients) : 2,1 g
- Fibres alimentaires : 7,9 g
- Protéines : 20,4 g
- Sel : 1,35 g

Lien des Krusti'Koeur sur le site internet : https://biosaine-cuisine.fr/produit/krustikoeur-carotte-paprika-qualite-crue-70-g/

La qualité des produits BIOSAINE CUISINE

Toutes les matières premières travaillées par Biosaine Cuisine sont :

- certifiées bio pour le respect des Hommes et de la planète
- non raffinées et sélectionnées par Marina Billmann en privilégiant les producteurs locaux
- naturellement sans gluten et végan

Les produits de Biosaine Cuisine sont sans sucre ajouté et sans matière grasse ajoutée. Ils contiennent uniquement le sucre et les matières grasses naturellement présents dans les ingrédients utilisés.

À côté des Krusti'koeurs, la boutique en ligne Biosaine Cuisine propose des chips de kale, une variété ancienne de chou frisé, des Stikchou, petits sticks de choucroute, des Kroq'graines, graines subtilement épicées, et du Krunola, composé de pépites de muesli croustillant.

À propos de Marina Billmann, fondatrice de Biosaine Cuisine

Née dans un petit village du nord de l'Alsace, Marina Billmann découvre très jeune la nourriture saine grâce à des parents convaincus de la relation entre alimentation et santé.

Ainsi, quand elle ne se promène pas avec son papa pour cueillir des plantes sauvages médicinales, elle est en cuisine avec son oncle restaurateur, qui lui apprend les rudiments de la gastronomie.

Après le lycée, c'est toutefois vers la gestion des entreprises et les ressources humaines que Marina se tourne. Mais sa passion pour la cuisine est trop forte : une fois ses diplômes de gestion en poche, elle entreprend une maîtrise de gestion et production en hôtellerie restauration et décroche son CAP cuisine.

Marina passe ensuite sept ans dans les cuisines de restaurants étoilés, notamment chez Marc Veyrat à Veyrier du Lac, où elle apprend à cuisiner les plantes sauvages, puis chez Christophe Bacquié avec Guillaume Royer, tous deux MOF (meilleur ouvrier de France) en Corse et dans le Var.

En parallèle, elle se forme à la naturopathie pour mieux comprendre le fonctionnement du corps humain et de l'alimentation saine. Elle expérimente et perfectionne ainsi sa cuisine végétale sans gluten, saine et inventive. En 2015, elle fonde Biosaine Cuisine et lance une gamme de produits bio et végan. Aujourd'hui, Marina donne des cours de « crusine » et de cuisine végétale sans gluten, tout en continuant à développer sa gamme d'encas avec des légumes de saison.

Pour en savoir plus

Site web : https://biosaine-cuisine.fr/

Instagram : https://www.instagram.com/biosainecuisine_marinabillmann/

Dossier de presse : http://www.relations-publiques.pro/wp-content/uploads/dp/biosainecuisine.pdf

Contact presse

Marina Billmann
E-mail : marina@biosaine-cuisine.fr
Téléphone : 06 18 41 17 34