

Coupon-rabais inclus



Savourez
le goût
de la
Nature

A.Vogel

Sel de mer fin naturel
imprégné d'herbes et de
légumes frais biologiques.

www.avogel.ca ou 1-800-361-6320

Sel de table ou sel de mer?

La différence entre le sel de table et le sel de mer provient principalement de la transformation chimique qu'on lui administre. La phase de purification du sel de table, qui lui donne sa couleur immaculée, élimine du même coup tous les éléments nutritifs contenus à l'origine dans le sel de mer (calcium, magnésium, oligo éléments, minéraux...)

La saveur exquise du sel de mer et la santé en prime

Herbamare® est fait de sel marin, un composé de chlorure de sodium d'origine naturelle comprenant d'importants minéraux comme le calcium et le magnésium, ainsi que plus de 80 oligo-éléments essentiels. On connaît les immenses bienfaits des minéraux pour la santé. Le calcium, par exemple, prévient l'ostéoporose et est nécessaire à la santé des os; le magnésium est bon pour le cœur et les oligo-éléments sont indispensables à l'action des enzymes. Notre organisme est naturellement fait pour consommer le sel issu de la mer. Les plantes, les animaux et les humains s'en nourrissent depuis la nuit des temps.

Les herbes et les légumes que contiennent les assaisonnements Herbamare® sont tous biologiques et frais. Dans les 8 heures suivant leur récolte, les herbes et les légumes sont hachés et mélangés au sel (une partie d'herbes et de légumes pour deux parties de sel). Le mélange ainsi obtenu macère ensuite pendant 4 à 12 mois, selon la variété. Durant cette période, les cristaux de sel s'imprègnent de tous les arômes, huiles essentielles, enzymes et autres ingrédients actifs des végétaux utilisés. Ce procédé permet d'emprisonner cette fraîche saveur à l'intérieur du sel, pour la retrouver intacte à chaque utilisation. Le produit macéré est ensuite déshydraté sous vide à une température maximale de 40°C (104°F) afin de préserver le délicat bouquet des plantes. Les sels assaisonnés seront finalement amalgamés d'après les recettes originales d'Alfred Vogel.

Chaque sel de mer assaisonné Herbamare® contient également du varech, regorgeant de nombreux minéraux. Bien sûr, tous ces délicieux condiments sont totalement exempts d'OGM et de GMS.

Herbamare® Sel de mer Une recette unique, naturelle et bio

Le secret d'Herbamare® réside dans son mélange savamment obtenu de sel de mer pur imprégné de 12 légumes et herbes aromatiques de culture biologique, fraîchement récoltés. À utiliser comme du sel de table pour rehausser la saveur de vos légumes, viandes, volailles, poissons et fruits de mer.



1.00\$ DE RABAIS à l'achat de Herbamare Original ou Epicé 250g.

Limite d'un coupon par achat.
Toute reproduction non autorisée de ce coupon
est interdite par la loi. Ne peut être jumelé à aucune
autre offre. Valable seulement au Canada.

Expire le 31 décembre 2014

Herbamare est disponible dans les supermarchés,
section des produits biologiques et dans tous les
magasins d'aliments naturels.



REDEMCO INC.
C.P. 128, Longueuil, Québec
J4K 4X8.

Original

Côté jardin

De loin le plus populaire des sels A.Vogel, **Herbamare® Original** est un grand classique. Excellent comme assaisonnement pour raviver vos recettes ou à chacun de vos repas pour saler vos mets sainement.



Épicé

Un peu de mordant

Une pointe de piment rouge et de raifort, **Herbamare® Épicé** relève légèrement vos plats avec goût et raffinement. Son goût unique parfume vos sauces, vos légumes, vos grillades et autres viandes.



Sans sodium

Un sel sans sel

Le choix tout indiqué pour les gens qui doivent suivre un régime faible en sodium ou qui n'utilisent pas de sel du tout. Dans la fabrication de **Herbamare® sans sodium**, le sel de mer est remplacé par du chlorure de potassium. Ce mélange unique donne une touche de jamais-vu à vos aliments.



Herbamare est disponible dans les supermarchés,
sections de produits biologiques et dans tous les magasins
d'aliments naturels.

Pommes de terre farcies avec sauce aux oeufs et ciboulette

Pour 4 personnes

4 pommes de terre entières moyennes
2 courgettes, grossièrement râpées
200 g de fromage à la crème
4 oeufs durs, hachés finement
2 bouquets de ciboulette, hachés finement
360 g de yogourt nature
Herbamare® Original



Préchauffer le four à 180°C (350°F), envelopper les pommes de terre de papier d'aluminium - cuire 1 heure en retournant à la mi-cuisson. Couper les pommes de terre en deux et enlever le contenu de la pomme de terre pour ne laisser que 1cm d'épaisseur. Mélanger le contenu des pommes de terre avec les courgettes et le fromage à la crème, assaisonner avec **Herbamare® Original**. Verser le mélange dans les pommes de terre vidées.

Mettre les pommes de terre au four à 180°C (350°F) pendant 30 minutes. Pendant la cuisson préparer la sauce en mélangeant les oeufs, la ciboulette, le yogourt et assaisonner avec **Herbamare® Original**. Servir les pommes de terre chaudes accompagnées de la sauce.

Spaghetti de blé au fromage de chèvre et tomates cerises

Pour 4 personnes

400 g de spaghetti de blé
1 bouquet d'oignons verts, tranchés
600 g de tomates cerises coupées en deux
6 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 bouquet de basilic
80 g de fromage de chèvre
Herbamare® Épicé



Assaisonner les tomates cerises avec **Herbamare® Épicé**. Cuire les spaghetti dans l'eau bouillante jusqu'à ce que qu'elles soient al dente. Braiser les oignons verts légèrement dans l'huile d'olive. Ajouter les tomates et 5 c. à soupe d'eau et laisser cuire pendant 3 minutes. Égoutter les spaghettis, ajouter immédiatement les feuilles de basilic et les tomates. Mélanger, puis servir dans les assiettes chaudes. Étendre le fromage de chèvre en petits morceaux sur le dessus.