



Conserverie bec fin dans le Var. Une présence en force au Sirha à Lyon

L'occasion de présenter pour ces deux fabricants, Conserverie au bec fin et Le temps des mets, installés respectivement à Cogolin et Six-Fours-les-Plages, les nouveautés les nouveautés de la marque provençale, ainsi que deux recettes spéciales, en hommage à la gastronomie provençale. RECETTES. Après les 7 recettes exclusives dévoilées lors du Sial 2016, ce sont 4 nouvelles recettes qui seront présentées en avant-première lors du Sirha : huile d'olive aux girolles, moutarde à la confiture d'olive, vinaigre balsamique blanc à la purée de fraise et crème de vinaigre balsamique au chocolat. Elles viennent compléter la collection des saveurs de Provence, qui depuis quelques mois, s'est enrichie d'une gamme "spécial truffe" et de miel de producteur. Pour les gourmets lyonnais, Conserverie bec fin proposera, en avant-première, deux recettes sucrées : crème de praline lyonnaise et sirop à la praline lyonnaise. • <http://www.au-bec-fin.com/> • <http://www.letempsdesmets.com/> (photo X) Publié le 16 janvier 2