




« **Pois
sucré** »



Natural Fashion Food
www.czon.com

Parce que chez , les légumes ça bouge et ça pousse sans compter, en 2012, c'est le pois sucré qui pointe le bout de son nez au rayon cosses de nos supermarchés.

Appelé aussi «sugar snap», le pois sucré est la dernière nouveauté lancée dans l'Hexagone par le spécialiste des légumes frais prêt-à-l'emploi.

Il faut dire qu'en s'invitant dans nos paniers urbains, la barquette en avant, ce pois gorgé de verdure a de quoi **booster nos envies de naturalité**. On adore son aspect tout lisse, d'un joli vert, bien charnu, qui croque sous la dent. Côté pedigree, il appartient à la famille des pois mange-tout qui, comme son nom l'indique, est très facile à consommer puisque... on mange tout.

En plus, avec **sa note sucrée**, il est vraiment différent et **plaît à toute la famille**. Les grands et les petits le dévorent aussi bien cru que cuit, par la cosse ou ce qu'il en reste. Ce nouveau légume permet de tester plein de recettes efficaces et colorées qui réveillent nos basiques. Sauté, poêlé, grillé, blanchi, en salade, en trempette-vinaigrette, en tempura, dans les pâtes, natures avec une bonne huile d'olive, une pincée de sel, un beau poisson, de la viande, de la volaille, quelques copeaux de parmesan, une soupe thaï, une fourchette, des baguettes et même avec les doigts : **le pois sucré s'offre à toutes les fantaisies !**



Dans la famille mange-tout,
je demande :

! **les pois gourmands**
à la cosse irrégulière,
plate et fine dévoilant des
pois non formés et au
goût légèrement sucré

! **les pois sucrés**
à la cosse lisse,
bombée et croquante
renfermant des pois
formés et sucrés



Le crédo Czon, c'est depuis toujours le plaisir du légume frais sans prise de tête.

Exit lavage, épluchage, rinçage et compagnie ; **juste la fraîcheur et la saveur garantie sans additif ni conservateur**. Consommé cuit, le pois sucré en mode chrono moderato, ça donne 7 minutes, 8 max, à pleine eau et à la casserole. De quoi nous laisser le temps de vaquer à nos occupations quotidiennes (profiter des enfants avant le dîner, aller au cours de zumba de 18h, terminer un dossier urgent sans faire l'impasse sur le repas...), et nous réconcilier illico avec l'envie de manger des légumes frais tous les jours!

Car en véritable **allié « santé-vitalité zéro contrainte »**, Czon nous aide à consommer les fameux 5 légumes frais recommandés par jour. **Se faire du bien, sans effort, cela ressemble au début du bonheur...**

Du coup, on n'hésite plus : on use et abuse de ce petit pois sucré mange-tout à mettre... partout !



la recette

Sauté de poulet aux pois sucrés

Pour 4 personnes, préparation : 20 minutes, cuisson : 15 minutes.

Ingrédients : 700 g d'aiguillettes de poulet, **1 barquette de pois sucrés Czon (250g)**, 2 carottes, 1 gros poivron rouge, 5 cuillères à soupe de sauce soja salée, sel, poivre, huile d'olive.

Préparation : **1**| Faites revenir les aiguillettes avec un peu d'huile d'olive à la poêle, salez. **2**| En fin de cuisson, ajoutez la sauce soja, mélangez bien, faites dorer et réservez. **3**| Épluchez les carottes et tranchez-les en fines rondelles. **4**| Lavez, épépinez et tranchez le poivron. **5**| Lavez les pois sucrés et faites-les revenir dans la poêle avec les autres légumes et un peu d'huile d'olive. **6**| Salez, poivrez. **7**| Mélangez le poulet aux légumes, servez.



D'autres recettes sont disponibles sur demande.



Pois Sucré infos

Lignée : Czon

Nom de code : Pois sucré

Pseudo : Sugar Snap

Famille : Mange-tout

Signe particulier : De couleur verte, saturation intense et surtout bien dodu

Origine : croisement entre un petit pois et un pois gourmand

Objectif 250gr : environ 3€ la barquette

Présentation : ébouté, effilé, prêt-à-l'emploi

Emballage : filmé en barquette transparente

Durée de vie : 14 jours

Pour qui ? : toute la famille

Où le trouver ?

En vente à partir de mai 2012 en supermarchés, hypermarchés, et Grande Epicerie de Paris

CV nutrition

Valeur énergétique pour 100g

de pois sucrés : 192 kJ / 45,2 Kcal

Protéines : 2,9g

Glucides : 8,4 g

Lipides : 0,1 g

Astuces
"it-Food"

à retrouver sur
WWW.CZON.COM



Contact presse

Agence Lisa Kajita

29, rue des Petites Écuries

75010 Paris

Tél : 01 42 61 36 08

Sophie Cothureau :

sophie@lisakajita.com