

Anis ou cannelle? Migros lance les Spice Sticks LeChef, une innovation sur le marché suisse des épices

- Parmi les 12 variétés, on trouve notamment des clous de girofle, du curcuma ou de la citronnelle.
- Les sticks d'épices sont faciles à doser pour cuisiner.
- Ils agrémentent deux à trois portions et sont refermables.
- Peu encombrants, les sticks évitent le gaspillage alimentaire.

Qui n'a pas déjà vécu cette situation? Le tiroir à épices des cuisines suisses est souvent synonyme de méli-mélo et on passe des heures à farfouiller pour trouver le condiment recherché. Et une fois l'objet souhaité en main, on s'aperçoit que le contenant est vide ou bien que les épices se sont agglutinées.

Forte de ces constatations, Migros a décidé de remédier à la situation en lançant une nouveauté sur le marché suisse des épices: les sticks d'épices de LeChef. Ces sticks sont dosés de façon à assaisonner deux à trois portions d'aliments. Maniables et pratiques à utiliser, ils sont également refermables. En outre, leur volume réduit prend très peu de place dans un tiroir.

Les sticks d'épices devraient inciter les cuisiniers à essayer de nouvelles recettes. C'est pourquoi la majeure partie des condiments est saisonnière et/ou exotique. La gamme propose ainsi des épices de saison (par exemple, pour Noël) ou bien des condiments qui agrémentent rarement les créations culinaires. Grâce à leur taille, les sticks minimisent le risque de péremption des condiments qui nous contraignent souvent à les jeter.

Les amateurs de cuisine trouveront dès à présent douze épices au rayon correspondant des magasins Migros.

Vous trouverez une photo sous le lien suivant:

http://media.migros.ch/images/2018/Gewuerz_stick.jpg

Zurich, le 30.11.2018

Interlocuteur Migros

Patrick Stöpper, porte-parole, tél. +41 58 570 38 27, patrick.stoepper@mgb.ch