



Cassegrain innove et lance le 1<sup>er</sup> **Haricot Coco Cuisiné aux tomates** au rayon conserves !

*Toujours attentif aux envies culinaires de ses consommateurs, Cassegrain innove sur le segment des légumes secs. Après les lancements réussis des lentilles et des haricots blancs cuisinés, Cassegrain sort le grand jeu en proposant une variété inédite au rayon Conserves : **Les Haricots Coco cuisinés aux tomates, laurier et sauge***

### **Une recette inédite...**

Soigneusement sélectionné, le Haricot Coco Cassegrain est un petit haricot blanc à **la saveur délicate**, proche de la noisette ou de la châtaigne.

Cassegrain créé aujourd'hui pour vous une recette originale de Haricots Coco **cuisinés aux tomates** et aux aromates. La texture fondante du Haricot Coco se révèle sous des **notes fraîches de tomates, de laurier et de sauge**. Difficile de résister à ce mariage des saveurs !



### **Pour les gourmets...**

Pour renouveler la créativité de vos plats, les haricots coco accompagneront à merveille une pièce d'agneau ou de porc. Et découvrez sans plus tarder sur [www.cassegrain.com](http://www.cassegrain.com) la recette du *Carré d'agneau rôti au thym et petites tomates farcies de Haricots Coco*.



### **Informations pratiques**

Poids net : 445g

Prix de vente conseillé : 1,59€

Disponible au rayon conserves de légumes à partir de septembre 2010