

# LA BONNE GRAINE

Cuisiner, c'est ma nature.



Communiqué de presse  
Octobre 2017



## Avec La Bonne Graine, réinventez la frite et taillez des frites cruciformes !

*Ainsi après la « Pomme Pont neuf », la « Pomme allumette », la « Pomme paille », la « Frite + » va nous régaler.*

*Elle a été conçue par un amateur ingénieux Etienne Trapied qui a imaginé une frite pas comme les autres...*

### La Frite +,

Elle cache plus d'un atout sous sa croix :

**+ rapide à cuire** : une cuisson de 5 à 6 minutes suffit contre les 10 minutes habituelles. Cette cuisson plus rapide permet de réduire la matière grasse contenue dans les frites. Pour des frites tout en légèreté qui plairont aux aficionados...

**+ croustillante** à l'extérieur tout en restant **moelleuse** à l'intérieur : attention, risque d'addiction ! Les frites en forme de croix ont des qualités gustatives inégalées : les branches sont très croustillantes et le cœur est moelleux à souhait.

**+ gourmande** : les amateurs de sauces vont le remarquer : la surface d'accroche de la Frite+ est exceptionnelle !



Le kit couteau avec poussoir La Frite + s'adapte au coupe-frites La Bonne Graine. Solide et durable, cet ustensile pratique est peu encombrant et s'installe aisément.

#### Informations pratiques

Marque déposée.

Matière : inox.

Prix public conseillé : 14,50 € TTC

Coupe frites en inox

Prix public conseillé : 42,80 € TTC

Disponible dans les magasins spécialisés dans l'équipement de la cuisine.

#### Informations lecteurs :

La Bonne Graine - [www.la-bonnegraine.fr](http://www.la-bonnegraine.fr)

Téléphone : 01 34 11 38 38



Quel plaisir de cuisiner avec les bons outils La Bonne Graine ! Les ustensiles des collections thématiques marquent le retour à une cuisine authentique et le plaisir retrouvé de préparer les produits de saison.

La Bonne Graine est une marque déposée par Tellier Gobel et Cie.

Visuels numériques des produits sur simple demande

Contact Presse : CAB Communication

Clothilde Tupin

01 41 41 60 65 – 06 07 16 73 78