

# Chef de France : des produits gastronomiques... sans gluten

L'intolérance au gluten touche plus de 600 000 personnes en France et ce nombre ne cesse d'augmenter. De plus, beaucoup de Français, sans être atteints de la maladie coeliaque, font le choix de manger des produits sans gluten afin de prévenir certains troubles.

Hélas, les professionnels de la gastronomie, de la restauration et de l'alimentaire **peinent à offrir des produits de bonne qualité gustative** dans cette gamme. Bien que les produits soient conformes, garantis sans gluten, ils manquent souvent d'originalité et de goût.

Pourquoi ne pas offrir des **cadeaux gourmands et originaux** à vos proches ? Des mets très bons à déguster et adaptés à leur intolérance au gluten ?

De même, si vos convives souhaitent un **apéritif ou un dessert sans gluten** pour tous les repas de fêtes, c'est désormais possible grâce à [Chef de France](#).

**Chef de France : des produits artisanaux au service du goût, sans les inconvénients du gluten**



Les produits proposés par Chef de France ne sont pas seulement sans gluten. La société propose en effet depuis 2012 des "Délices à tartiner" de fabrication artisanale et de haute qualité.

L'objectif de Chef de France est de proposer à tous les français des produits gourmands, et de qualité tant dans les matières premières que dans la fabrication. Plus précisément **valoriser les plantes sauvages**, apporter une solution gastronomique pour l'apéritif, produire en respectant la tradition artisanale.

Une ambition : **proposer du bonheur gustatif** aux moments de l'apéritif et du dessert, auquel seule la **qualité artisanale** peut prétendre.

*Après 12 ans d'expérience dans la maîtrise des techniques de stérilisation, nous avons choisi de développer une gamme de délices à tartiner, sucrés et salés, afin d'apporter une variante aux biscuits et autres produits industriels réservés aux moments de l'apéritif et du dessert.*

Implantée en Savoie, Chef de France travaille uniquement avec des productions locales et veille particulièrement à l'aspect gustatif de ses tartinables, grâce à des **recettes élaborées patiemment**. On pourrait presque dire que Chef de France est allergique aux aliments industriels ! Tous les produits de base sont naturels, de même que les procédés de fabrication : l'artisanat constitue aux yeux de l'entreprise un véritable gage de qualité.

La gamme s'étend cette année avec des produits sans gluten. En s'appuyant sur les premiers succès de Chef de France, aussi bien sucrés que salés, l'entreprise a **modifié ses recettes de manière à fabriquer des produits en conformité avec le cahier des charges de l'AFDIAG**.

C'est pourquoi toutes les nouvelles fabrications peuvent bénéficier désormais du logo "sans gluten".



*Depuis 2015, convaincus des bienfaits de l'alimentation sans gluten, nous avons fait évoluer notre gamme afin qu'elle réponde avec rigueur au cahier des charges de l'Association Française Des Intolérants Au Gluten (AFDIAG).*

## **Chef de France : Faire du bon avec du très bon**

Les recettes des tartinables de Chef de France sont élaborées afin de répondre à **trois objectifs principaux** :

- Respect du cahier des charges de l'AFDIAG, c'est à dire sans gluten.
- Utiliser seulement des produits de base de grande qualité.
- Faible teneur en sel, en sucre et en matières grasses.

La Savoie, terre d'élection de l'entreprise, offre un **environnement protégé**, pourvoyeur de produits naturels non altérés.

*Ici, les plantes, les herbes aromatiques, les fruits poussent tranquillement et donnent le meilleur d'eux-mêmes, pour le plus grand bonheur de notre service recherche et développement, et de nos clients, qui se régalent ... !! C'est dans cet esprit de sérénité que nous avons voulu faire évoluer notre société.*



## **Idées cadeaux apéros et desserts**

Dans la gamme sans gluten, le choix est vaste pour les gourmands, tant pour le sucré que pour le salé : une vingtaine de saveurs sont à disposition.

Voici une **petite sélection** qui pourrait ravir les papilles de vos invités ou de vos proches en cadeau, à l'occasion de tous les repas de fêtes.

## Sélection de produits salés : les tartinables

**Ail des ours sauvages** : le tartinable "Ail des Ours Sauvage" Sans Gluten se déguste en accompagnement culinaire ou en tartine pour les plus gourmands... On peut le déguster avec de la viande rouge ou blanche, dans des pâtes (utilisation type Pesto, mais ne pas le faire cuire), en base dans une mayonnaise ou une vinaigrette...



**Fromage de chèvre, herbes des Alpes**. Le tartinable "Fromage de Chèvre - Herbes des Alpes" Sans Gluten se tartine à volonté... À tartiner sur des crackers, des toasts ou à déguster avec des bâtonnets de légumes.



## Sélection de produits sucrés : les délices

**Délice Pomme-caramel** : Plusieurs façons de savourer le délice à tartiner "Pomme - Caramel" : Au petit déjeuner ou au goûter sur du pain ou de la brioche. En dessert dans un yaourt, une faisselle. Pour un fond de tarte ou une pâtisserie.

**Délice Pousses de sapin sauvage** : Le délice à tartiner "Pousses de Sapins Sauvages" se déguste en accompagnement culinaire ou en plaisir sucré... Dégustez le avec du foie gras, un fromage crémeux ou sinon en fond de tarte aux pommes et en roulé avec de la pâte feuilletée.



Bien d'autres découvertes gustatives vous attendent. Les produits Chef de France sont distribués dans la majorité des supermarchés et hypermarchés, mais aussi dans les épicerie fines, les magasins de produits régionaux.

Les tartinales sont vendus dans des pots de verre de 120 grammes. Une visite du site internet permet de trouver moult idées pour les repas de fêtes, des idées cadeau, mais aussi et surtout l'envie de goûter !

Attention cependant : ces produits sont paraît-il très addictifs...

## Contact presse

Site internet : <http://www.chef-de-france.com>

Adeline Jouan

Téléphone : 06.76.24.02.23

Email : [adeline.jouan@outlook.fr](mailto:adeline.jouan@outlook.fr)