



# Natù

Goût intense et recette naturelle avec -70% de sucre.



- NUTRISCORE A
- 95% DE FRUITS
- SANS CONSERVATEURS
- SANS ÉDULCORANTS ARTIFICIELS
- DE 12 À 15 KCAL PAR PORTION (15G)
- SOURCE DE FIBRES



\* Par rapport aux confitures traditionnelles



Rigoni di Asiago

rigonidiasiago.com



Confitures **Natù** : goût et bien-être pour rendre vos moments healthy spéciaux !!



À tartiner sur le pain ou les cracottes.

Healthy topping pour le yaourt.

Garniture pour gaufres, crêpes ou pancakes.

En combinaison avec du fromage ou des recettes salées.



Essayez-les ensemble pour une explosion de goût!

## CHEESECAKE EN VERRINE

Niveau: Facile Doses: 2 personnes  
Durée: 15 min (Préparation)

### INGRÉDIENTS

- 2 c. à s. de Natù **Beurre de cacahuètes**
- 100 g skyr ou yaourt grec
- 1 c. à c. de Mielbio Acacia
- 100 g de biscuits secs
- Myrtilles
- 2 c. à s de Natù Myrtilles

### PRÉPARATION

Hacher les biscuits et mélanger avec **Natù Beurre de cacahuètes** pour le crumble. Mélanger le skyr ou yaourt grec avec Mielbio Acacia. Composer le cheesecake en verrine: avec une cuillère à soupe de crumble, une demi-cuillère à soupe de Natù Myrtilles et une cuillère à soupe de yaourt. Répéter pour réaliser la deuxième couche et garnir avec quelques myrtilles fraîches.





# Natù

Les tartinales goût et santé,  
naturellement riches en protéines.

SUPER  
CREAMY



+ 90% FRUITS À COQUE /GRAINES

- SANS SUCRE AJOUTÉ
- SOURCE DE PROTEINES  
de 22 à 24g de protéines/100g
- SOURCE DE FIBRES
- TEXTURE CRÉMEUSE, IDÉALE À TARTINER



Rigoni  
di Asiago

rigonidiasiago.com



Spreads **Natù** : gourmandise et bien-être  
pour vos moments healthy quotidiens !!

À tartiner sur  
du pain ou des  
galettes aux  
céréales.



Assaisonnement  
gourmand pour les  
salades.



Garniture  
pour gaufres,  
crêpes ou  
pancakes.



Healthy topping  
pour le yaourt ou  
avec du granola.

Essayez-les  
ensemble pour  
une explosion  
de goût!



## YAOURT BOWL

Niveau: Facile  
Durée: 10 min (Préparation)

Doses: 2 personnes

### INGRÉDIENTS

1 c. à s. de Natù Pâte  
d'amandes  
50 g de granola

100 g de skyr ou  
yaourt grec  
Fruits de saison

### PRÉPARATION

Composer le yaourt bowl avec les ingrédients.  
Il est possible d'utiliser Natù Pâte d'amandes  
comme garniture ou le mélanger au skyr ou ya-  
ourt grec. Garnir le bowl avec vos fruits préférés  
pour une touche de couleur et de fraîcheur.

