



P. 18

NOUVEAU

Idées recettes

رمضان مبارك

Marché Agr ligne

JUIN - JUILLET 2013

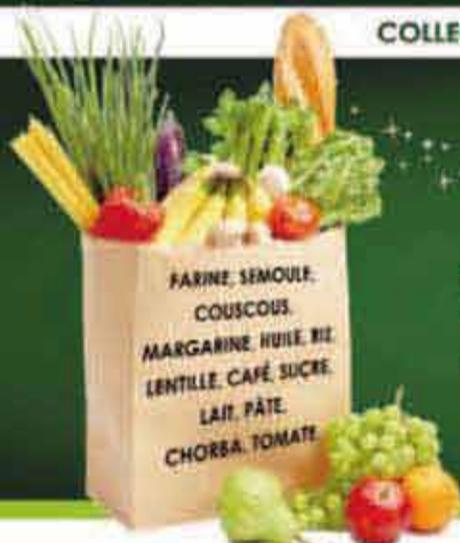
<http://marche.agroligne.com>



Au **Service des Professionnels**
de **l'Agroalimentaire**
et de **l'Agriculture**

Journal gratuit, diffusé sur le circuit des principaux distributeurs alimentaires, Chambres de commerce, chambres d'agriculture, aéroports, foires et événements majeurs du secteur ...

COLLECTE DE PRODUITS ALIMENTAIRES AU PROFIT DES FAMILLES DANS LE BESOIN



FARINE, SEMOULE,
COUSCOUS,
MARGARINE, HUILE, RIZ,
LENTILLE, CAFÉ, SUCRE,
LAIT, PÂTE,
CHORBA, TOMATE



Algerian Foodbank
بنك الطعام الجزائري

رمضان مبارك



Tél. 0540 72 45 84 / Algerian Food Bank E-mail: algerian.foodbank@gmail.com

BIDMA

Y

AZBIS

Pao

A.P.C

HSBC

PRODUITS AGROALIMENTAIRES P. 2



NEW

**IMPOSEZ-VOUS
SUR
LE MARCHÉ**

P.17

Bio
&
bien être

NEW

P. 22



PRODUITS AGROALIMENTAIRES

DIOULS ELAYLA

10 Feuilles de brick aux herbes de Provence, souples, fines & faciles à décoller



FABRICANT
SARL FRERES MOKRANI

Tel : +213 (0) 33 20 12 32
Fax : +213 (0) 33 20 11 20
Mob. : + 213 (0) 662 012 272
Mob. : +213 (0) 661 34 06 75
Email : bricklafamille@hotmail.com
Site : www.bricklafamille.com



DIOULS ELAYLA

7 Feuilles de brick nature, fines & faciles à décoller pour recettes sucrées ou salées. Format économique

DIOULS ELAYLA

10 Feuilles de brick piquantes souples et fines.



DIOULS ELAYLA

10 Feuilles de brick nature pour préparation de bourek.



DISTRIBUTEUR
EURL BOUSHABA IMPORT EXPORT

Tél. : +213 (0) 21 83 54 10
Fax : +213 (0) 21 83 55 36
Mob. : +213 (0) 661 886 991
Email : contact@boushabagroup.com
Web : www.boushabagroup.com



EAGLE

Pour réussir votre pâte



EAGLE

Pour réussir votre pâte



EAGLE

Pour réussir votre pâte



LAIT 1/2 écrémé
Répond diététiquement
aux problèmes de santé lait
standardisé à 15 - 20gr/L de MG

PRODUCTEUR
LAITERIE EL ANFEL
COOPSEL SETIF
Tél. : +213 (0) 36 95 04 99



LAIT ENTIER
Energie, Valeur nutritionnelle et
biologique considérable



BEURRE CRUE
Le secret culinaire des plats et
entremets réussis



YAOURT
La force et l'énergie de nos écoliers



LBEN et RAIB
Lait prédigéré par les lactiques
Goût et santé



**CHAMEAU
CHUNMEE**
Thé Pour un
meilleur goût.



ANGEL
Bouillon de poulet

DISTRIBUTEUR
EURL BOUSHABA
IMPORT EXPORT
Tél. : +213 (0) 21 83 54 10
Fax : +213 (0) 21 83 55 36
Mob. : +213 (0) 661 886 991
Email : contact@boushabagroup.com
Web : www.boushabagroup.com



**EL BAHDJA
CONCENTRÉ DE BOISSON
A L'ORANGE**

Une boisson qui nous aide à rester en bonne forme.



**EL BAHDJA
HARISSA AUX ÉPICES,
PRODUIT NATUREL**

Une nouvelle gamme d'harissa typique des pays méditerranéens.

FABRICANT

**CONSERVERIE
SOUAMAA**

Tél. : +213 (0) 38 87 84 82
Fax : + 213 (0) 38 87 84 80
Mob : +213 (0) 550 475 799
Email : cs.souamaa@yahoo.fr
Site : www.souamaa.net



**EL BAHDJA
CONFITURE D'ABRICOT**

Une confiture très spéciale pour un petit déjeuner familial, EL BAHDJA pour tous et tous les jours.

**PLAZA
TOMATES DOUBLE
CONCENTRÉE 28%**

Faites votre choix selon vos goûts, PLAZA une saveur qui donne du goût à vos plats.



**EL BAHIA
CONCENTRÉ DE
TOMATES
PRODUIT NATUREL**

Un concentré qui donne du goût à vos plats.



FABRICANT

**CONSERVERIE
SOUAMAA**

Tél. : +213 (0) 38 87 84 82
Fax : + 213 (0) 38 87 84 80
Mob : +213 (0) 550 475 799
Email : cs.souamaa@yahoo.fr
Site : www.souamaa.net



**EL BAHDJA
CONCENTRÉ DE TOMATES
PRODUIT NATUREL**

Votre meilleur allié dans votre cuisine.



**EL BAHDJA
CONFITURE D'ABRICOT**

Une confiture très spéciale pour un petit déjeuner familial, EL BAHDJA pour tous et tous les jours.



**RAIB EN BOUTEILLE
DE 1 LITRE**

La Qualité qui fait la différence

**BEURRE NATUREL
PASTEURISÉ**

La Qualité qui fait la différence



**LAIT ENTIER
PASTEURISÉ**

La Qualité qui fait la différence



**FROMAGE
FRAIS EN
BARQUETTE DE
125 G**

La Qualité qui fait la différence



FABRICANT
**EPE/SPA
LAITERIE TELL**

Tél. : +213 (0) 36 93 45 10
Fax : +213 (0) 36 93 42 74
Email : contact@laiterietell.dz



**CHARBET
LA BERGERE**

Traditionnelle, pasteurisé



**YAKABOIRE
Fraise**

Yaourt à boire



**YAKABOIRE
Banane**

Yaourt à boire

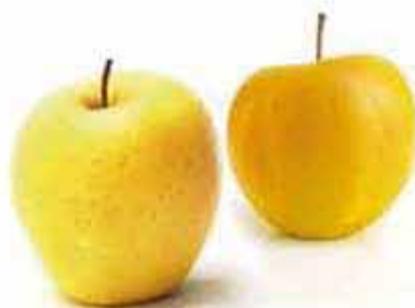
FABRICANT
SARL LA BERGERE

Tél : +213 (0) 21 38 15 09
+213 (0) 21 38 16 05
Fax : +213 (0) 21 38 29 45
Mob : +213 (0) 557 174 453
Email : bergere.2010@hotmail.fr

IMPORT ET EXPORT EN AGRO-ALIMENTAIRE
PRODUCTEUR AGRICOLE



*L'entreprise qui voit grand
Culturellement*



DÉPOSITAIRE DISTRIBUTEUR
DES PRODUITS DE LA CONSERVERIE



44, Rue Taghaste Sainte Thérèse 23000 - Annaba, Algérie, Algeria

Tél.: 213 (0) 38.86.02.88 - Fax : +213 (0) 38.86.02.50 - Site web : www.les3princes-dz.com



MAGUI GOÛT

Eau de fleur d'oranger Magui goût, c'est plus de goût



MAGUI GOÛT

Eau de rose Magui goût, c'est plus de goût

FABRICANT

ÉTABLISSEMENT MAGUI PROPRE

Tél / fax : +213 (0) 31 82 96 16

Mob : + 213 (0) 551 886 976

Email: maguipropre@hotmail.fr

MAGUI GOÛT

Vinaigre blanc Magui goût, c'est plus de goût



MAGUI GOÛT

Vinaigre à l'ail Magui goût, c'est plus de goût



MAGUI PROPRE

Eau Distillée Magui propre, c'est si propre



MAGUI GOÛT

Vinaigre rouge Magui goût, c'est plus de goût



Plus proche
pour aller plus loin

World Trade Center Association, Algeria
13, Rue SEMANI Mohamed, BP 539, Hydra
Algers | 16 000 | Algeria
P : +213 21 694 307 to 09
F : + 213 21 692 905
E : wtca@wtcalgeria.com
www.wtcalgeria.com



Un réseau Mondial
de plus de
300 WTC
dans plus de
100 Pays.

- Location de bureaux : Une adresse prestigieuse et service premium
- Accompagnement et Conseils : Notre accompagnement, une garantie pour le succès de vos affaires.
- Salons et Foires: Un carrefour pour les professionnels
- Missions commerciales : Voyager pour affaires en classe WTCA
- Club WTCA : Faites partie d'une famille de professionnels





INALCA - ALGERIE

Importation, entreposage et commercialisation
des produits surgelés.

حلال
Halal

**Viandes,
Poissons,
Légumes**

www.inalca-algerie.com

Siège: 8 Rue cherif hamani Alger centre; Algérie
Unité: Route de la gare Corso Boumerdes; Algérie
Tél.: 024 84 01 15/ 024 84 01 22.

Produits testés et Garantis



Kout DIOUL, S.D.A.A.
Société Anonyme
Toute information sur nos produits : www.dioul.com
Tél/Fax : 035 52 45 87

Dioul & Dax
ديول الدار

Dépôts de ventes Est : • Batna - Route Tazoua
• Constantine - Z.I Palma
Tél : 0561 64 91 05 / 0561 64 91 08

DIOULS AMIRA HANANE

Feuilles de brick légères et
croustillantes

FABRICANT

AH

Fax : +213 (0)31 66 07 13
Mob. : +213 (0)661 302 287
Mob. : + 213 (0)660 340 647
Email : dioulamira@gmail.com

**Sunny
Drink**

Energie et Vitalité
au Quotidien

Sunny Drink
Boisson
COCKTAIL de FRUITS

Route de la Briqueterie BABA-ALI- ALGER
Tél: 021 30 98 96 / Fax: 021 30 98 98

FABRICANT

LE CENTAURE

Tél. : +213 (0) 41 34 26 29
Fax : +213 (0) 41 34 06 72
Mob : +213 (0) 550 281 760
email : bambrik_hicham@hotmail.com

BAMBRİK**« MOKA ARABIYA »**

Café mélangé robusta depuis
1940 conditionné en paquets de
125g et 250g





افريكافي

AFRICAFÉ
CAPSULES

Le café de grande qualité !



DE VENDRE EN TOUTES
* DÉPARTS 2000

Les Capsules Africafé proposées en quatre arômes,
Corse, Subtil, Velouté et Décaféiné.

| | | | |
|---|--|--|--|
|  DECA Café Décaféiné |  CORSE Café Corse |  VELOUTÉ Café Velouté |  SUBTIL Café Subtil |
|---|--|--|--|

Pour en savoir plus sur nos tarifs veuillez consulter : [facebook.com/africafedz](https://www.facebook.com/africafedz)

افريكافي

AFRICAFÉ
CAPSULES

Le café de grande qualité !



DE VENDRE EN TOUTES
* DÉPARTS 2000

Les Capsules Africafé proposées en quatre arômes,
Corse, Subtil, Velouté et Décaféiné.

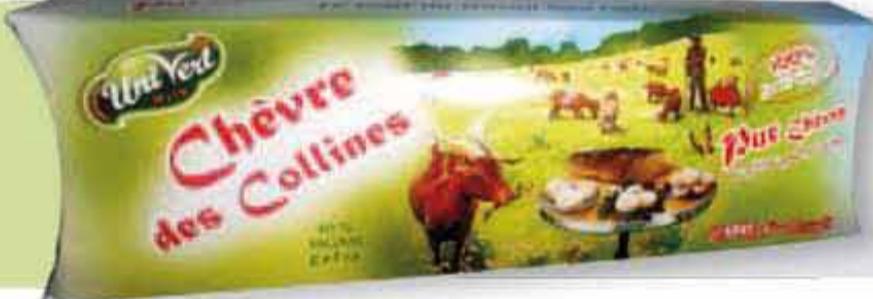
| | | | |
|---|--|--|--|
|  DECA Café Décaféiné |  CORSE Café Corse |  VELOUTÉ Café Velouté |  SUBTIL Café Subtil |
|---|--|--|--|

Pour en savoir plus sur nos tarifs veuillez consulter : [facebook.com/africafedz](https://www.facebook.com/africafedz)

FABRICANT

UNIVERT MILK

Tel : +213 (0) 20 68 26 26
Fax : +213 (0) 26 20 00 02
Mob. : +213 (0) 550 433 249
Email : abboulait@yahoo.fr



LA CHÈVRE DES COLLINES
Le goût du travail bien fait !

Eau Minérale Naturelle Non Gazeuse
ماء معدني طبيعي غير غازي

MANSOURAH
Eau Minérale Naturelle Non Gazeuse

منكسورة
L'eau purement équilibrée...



خدمة المستهلك
043 21 53 98
Contactez-nous
SERVICE CONSOMMATEURS

E.M.Mansourah, Bp258
Tlemcen, Algérie.
Tél.: 040 91 11 06 / 040 91 12 29
Fax: 043 21 46 20
E-mail: em_mansourah@yahoo.fr
Site Web: www.eaumansourah.com



سومة هاييلة لكل العايلة

Pionnière du format d'hypermarché en Algérie, Familishop Hypermarché dont la superficie est de 5000 m² pour la surface couverte et de 22 000 m² réservés au parking, fut la première grande surface, en terme de superficie à ouvrir ses portes en juin 2008.

Située à moins d'une vingtaine de minutes de la capitale, et juste à l'entrée de Blida, Familishop Hypermarché draine de plus en plus de monde en provenance de plusieurs wilayas limitrophes, à savoir Médéa, Aïn Defla, Chlef, Tipaza, Boumerdès et bien entendu Alger qui représente le deuxième pôle de provenance clientèle.

Avec une moyenne de 7000 entrées par jour et un flux qui varie entre 12000 et 15 000 entrées durant le week end, Familishop Hypermarché figure parmi les leaders de la grande distribution en Algérie. On y trouve un très grand choix de gammes de produits allant du détergent à l'électroménager : plus de 20 000 articles sont répertoriés.

Se sentant complètement à l'aise dans leur centre, les consommateurs y viennent trouver leur bonheur ainsi qu'un petit moment de détente et de délice au coin pâtisserie, au Fastfood « Familifood » ou à la crêperie qui sont juste à l'entrée piétonne du centre.



- Un service de caisses rapide
- Des arrivages quotidiens de produits frais
- Des rayons colorés et clairement identifiés
- Des équipes accueillantes et souriantes
- Un espace bien agencé pour des courses bien organisées

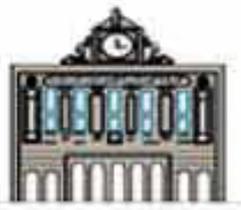


Familishop Hypermarché - Ben Boulaid - à l'entrée de Blida - www.familishop.net

الغرفة الجزائرية للتجارة و الصناعة
Chambre Algérienne de Commerce et d'Industrie

شريكتكم في عالم الاعمال

Votre partenaire dans le monde des affaires



Chambre Algérienne de Commerce et d'Industrie
Palais consulaire 6, Bd Amilcar Cabral, CP 16003 Alger, BP 100 Alger 1er novembre, Place des Martyrs.
Tél. : 021 96 77 77 / 021 96 66 66 – Fax : 021 96 70 70 Site Web: www.caci.dz



تحت الرعاية السامية للسيد وزير الفلاحة والتنمية الريفية والسيد وزير الموارد المائية

AGRI
AQUA

المنتدى الدولي للمياه
والفلاحة
Forum
International de
l'Eau & l'Agriculture

International Water
and Agricultural Show



الجزائر - Algiers - Alger

19 > 21
Novembre 2013

ExpoFet



www.filaha-dz.com



Chambre Nationale d'Agriculture

Palais des expositions, Pins Maritimes,
Mohammedia, Bp 74M, Alger, Algérie

Tél : (021) 21 00 52 - Fax : (021) 21 00 40



AIRLAB

Equipement Médical et Laboratoire

Produit Chimique et Réactif

Cité Ain Allah Bt 406 C - Dely Brahim - Alger - ALGERIE
Tel / fax : +213 (0) 21 91 84 94 / 96 - +213 (0) 20 33 13 29 - +213 (0) 20 33 12 63
Mob : +213 (0) 770 36 24 17 - +213 (0) 661 36 24 17 - +213 (0) 661 96 35 66
E-mail : airlab2002@yahoo.fr

PETITES ANNONCES

Réf: 111 - 13
 Importante société Agroalimentaire cherche :
 - Bouchonneuse pour bouteille en PET diamètre 38mm, cadence 5000 à 6000 bouteilles /H
 - Trancheuse de fromage à pâte dure
 - Conditionneuse fromage en tranche dans film alimentaire complexe sous vide et sous gaz
 Merci de nous envoyer vos propositions.
Coordonnés :
Email : indust_trans@yahoo.fr

Réf: 112 - 13
 Vend machine de torréfaction et mouleure de café.
Coordonnés :
Mob : +213 (0)797 050 472

Réf: 113 - 13
 Avis aux superettes et autres, pour vos besoins en étiquettes et rouleaux de caisse /fax thermique bon rapport qualité prix.
Coordonnés :
Mob : +213 (0)551 087 697
 +213 (0)661 533 971

Réf: 114 - 13
 Recherche des distributeurs, et/ou représentants de tous nos produits au niveau national et international.
Coordonnés :
SARL AFRICAFÉ
Tél : +213 (0)43 28 56 56/57
Fax : +213 (0)43 28 66 90
Mob : +213 (0)770 048 972
Email : contact.africafé.dz@gmail.com

Réf: 115 - 13
 Huilerie d'olives à Tafraoui (ORAN) en pleine activité avec clientèle, cherche Partenaire dynamique avec fonds pour développement.
Coordonnés :
Mob : +213 (0)559 403 875
 +213 (0)661 209 734

Réf: 116 - 13
 Nous sommes exportateurs de fruits et légumes de très bonne qualité pour tous les commerçants contactez nous au numéro ci-joint.
Coordonnés :
Mob : +213 (0)556 821 535
Email : azouzmrdr.2007@gmail.com

Réf: 117 - 13
 Nous disposons d'un local de stockage pour le dépôt et la vente, ainsi qu'un véhicule pour les livraisons, nous sommes intéressés par la représentation de la marque CANDIA au niveau de la Wilaya de Ghardaïa.
 Nous nous tenons à votre entière disposition pour l'étude des conditions pour une collaboration fructueuse dans un intérêt réciproque.
Coordonnés :
Mob : +213 (0)794 705 539
Email : azouzmrdr.2007@gmail.com
Contact : D.R. MAROUF

Réf: 118 - 13
 Distribution des équipements de protection individuelle «E.P.I.», Collective et de sécurité : Casques, masques, lunettes, Ecrans, gants, chaussures, bottes, tenues de travail, harnais, ceintures de sécurité, lampes électriques, extincteurs, R.I.A, poteaux d'incendie, articles de signalisation, tenues anti froid, Consignes de sécurité, Chiffons d'essuyage, etc....
Coordonnés :
AFRICA PROTECTION SARL
Tél : +213 (0)36 93 96 28
 +213 (0)36 93 96 06
Fax : +213 (0) 36 93 96 04
Mob : +213 (0)560 916 621
Contact : Mr KHALED NESSER-EDDINE
Email : africaprotection@gmail.com



Réf: 119 - 13

 Les Services de la Promotion du Commerce et des Investissements au sein des Ambassades et Consulats polonais à l'étranger ont été créés dans le but d'aider les entreprises polonaises, surtout les petites et moyennes, à renforcer leur portée internationale.
 Notre mission consiste donc également à faciliter les démarches visant à importer des biens et services en provenance de l'Algérie, de même que favoriser les investissements entre les entrepreneurs de deux pays: l'Algérie et la Pologne. Notre mission est orientée vers le commerce et les investissements et nous nous efforçons d'assister les entrepreneurs, de rechercher les partenaires commerciaux, d'assurer la promotion des entreprises, de développer la coopération, de mettre à profit du marché Algérien les solutions des technologies modernes que proposent les compagnies polonaises, de promouvoir le savoir-faire polonais et le rapport qualité-prix très avantageux des entreprises polonaises.
 Notre rôle est également d'assister les hommes d'affaires des deux pays afin d'échanger les connaissances et d'être au courant des opportunités d'affaire qu'offrent les deux pays. Nous travaillons aussi bien avec les représentants des administrations centrales que locales. Nous nous efforçons de garder actualisé nos bases de données concernant les coordonnées et les offres de coopération des sociétés polonaises et algériennes. Dans ce sens nous vous invitons à prendre attache avec notre service où vous trouverez certainement des éléments susceptibles d'orienter vos recherches vers la Pologne.
Coordonnés :
Service de la Promotion du Commerce et des Investissement Ambassade de Pologne
Tél : +213 (0) 21 92 17 06 / (0) 21 92 18 28
Fax : +213 (0) 21 92 16 22 / (0) 21 92 38 42
Email : alger@trade.gov.pl
Site : www.alger.trade.gov.pl

Réf: 120 - 13

 COMARPEX ALGERIE SPA, société de droit Algérien possède à son actif une expérience de plus de 30 ans dans le domaine maritime, spécialisée dans l'avitaillement maritime, le Ravitaillement des collectivités ainsi que l'import/export. Notre compagnie est à la recherche de producteurs à l'international, pour ses importations en produits phares dans l'agroalimentaire, qui se résument comme suit :
 • Viandes bovines congelées (origine Brésil, Uruguay);
 • Viandes ovines congelées (origine Nouvelle Zélande, Argentine, Australie, Uruguay);
 • Poissons congelés (merlan, pangasius...);
 • Fromages à pâtes semi dure (maasdam meule +/- 12 kg, gouda pain +/- 3kg, edam pain +/- 3 kg, edam boule +/- 1,9 kg) origine Allemagne, Autriche, hollandaise, Irlande;
 • Beurre doux congelés (cartons de 25 kg et monodose coupelle plastique 10 gr);
 • Lait entier en poudre instantanée 26% mg;
 • Les fruits secs : pruneaux, raisins secs (origine Turquie, Iran, Afrique du sud, Chili), les amandes décortiquées de Californie calibre 22/24.
 L'entreprise met à la disposition des sociétés de catering, des hôtels de luxe et des collectivités locales les produits listés ci-dessus.
Coordonnées :
Contact : MME SLIFI ASSIA
Mob : +213 (0) 770 972 019
Tél : +213 (0) 21 34 04 79
Fax : +213 (0) 21 34 04 80
Email : comarpex.sm@gmail.com

Réf: 121 - 13
 L'école de cuisine de Mme BOUCHERITE forme des cuisiniers, traiteurs pâtisseries professionnels, et prends en charge des repas traiteurs pour entreprises, capacité de 30 personnes.
 je dispose également d'un laboratoire opérationnel pour la création de recettes pour les produits culinaires et la mise en valeur des produits. Nos références: Nestlé Algérie développement de recettes 2007/2008, la revue Bien être prise en charge de quatre pages, rédaction de la page culinaire, présentation et design de recettes 2008/2009.
Coordonnées :
Mob : +213(0) 560 082 310
 + 213(0)555 881 076
 + 213(0)795 096 541
Email : louisa.charif@yahoo.fr

Réf: 122 - 13

 UBIFRANCE, l'Agence pour le développement international des entreprises, est un Etablissement Public placé sous la tutelle du Ministre de l'Economie, des Finances et de l'Industrie, du Secrétaire d'Etat chargé du Commerce extérieur, et de la Direction Générale du Trésor. UBIFRANCE dispose d'un réseau de 80 Bureaux, dans 60 pays, dédiés à l'accompagnement des entreprises françaises dans leur développement à l'international.
 La mission du Bureau UBIFRANCE d'Alger est d'accompagner les entreprises françaises dans leurs projets de développement sur le marché Algérien. Notre équipe, constituée de 12 experts, intervient dans quatre filières suivantes : ITI (Infrastructures, Transports, Industrie), AGROTECH (produits, équipements et technologies agroalimentaires), MHS (Mode, Habitat, Santé) et NTIS (Nouvelles technologies, Innovation, Services).
 Le rôle d'Ubifrance est de faciliter les relations commerciales entre entreprises françaises et Algériennes en :
 - informant les entreprises françaises sur les opportunités et les conditions d'accès au marché Algérien
 - réalisant des missions de prospection pour les entreprises françaises à la recherche de clients et de partenaires
 - organisant des événements de promotion du savoir-faire français (pavillons français sur salons professionnels colloques, rencontres B to B)
 - aidant les entreprises algériennes à trouver en France les firmes susceptibles de leur fournir les produits, les équipements ou le savoir-faire qu'elles recherchent.
 Le Bureau Ubifrance d'Alger favorise également les rapprochements commerciaux et industriels entre les acteurs économiques des deux pays.
Coordonnés :
Tél : +213 (0) 21 98 15 77
 +213 (0) 21 98 15 58
 +213 (0) 21 98 15 61
 +213 (0) 21 98 15 74
Fax : +213 (0) 21 98 17 48
Email : Kamel.SILHADI@ubifrance.fr
 Jean-charles.HIRONDEL@ubifrance.fr
 Ahmed.LARRAS@ubifrance.fr
 Louisa.AINOZ@ubifrance.fr

Réf: 123 - 13
 Recherche d'équipements d'embouteillage
Coordonnées :
LAITERIE EL ANFEL COOPSEL SETIF
Tél : +213 (0)36 95 04 99
Email : coopssel@yahoo.fr

VOS PETITES ANNONCES SUR LE JOURNAL MARCHÉ AGROLIGNE

- Vous souhaitez vendre ou acheter du matériel d'occasion, un équipement, etc.
- Vous cherchez à vendre, à reprendre une société, à vous associer, à trouver des financements, etc.
- Vous cherchez un emploi, un sous traitant, etc.

ORDRE D'INSERTION DE PETITES ANNONCES

A adresser à : DRIM SERVICES - Lot H N°22 El Djamilia Ain Benian 16018
 Tél : +213 (0) 21 30 17 42 - Fax : +213 (0) 21 30 15 90 - Mob : +213 (0) 555 98 05 26
 Email : marche.agroligne@yahoo.fr - algerie@agroligne.com

Société : Contact :
 Tél : Fax : Email :
 Adresse :
 Code postale : Ville :
 Texte complet de l'annonce (prévoir des coordonnées) :

ARDIS

Pour Tous



L'hypermarché proche de vous !



*Qualité,
proximité et accessibilité*

Ouvert toute l'année 7j/7 de 10h à 22h

Pins Maritimes-El Mohammadia-Alger

Tél. : (213) (0)21 89.10.10 / Fax : (213) (0)21 89.10.22



TABLE DE TRAVAIL

Réalisée en inox 304 ou 430, Dimension du produit selon demande. Plant de travail renforcé avec des traverses en inox. Piètements réglables en hauteur, disponible avec ou sans étagère Basse, Tables centrales disponibles

CHARIOT BAIN MARIE

Construction en acier inox 18/10.

Conformes aux normes, 4 roues pivotantes dont 2 avec frein, étagère basse incluse, le nombre de bacs est selon besoin.

FABRICANT

SARL CUISINOX

Tél. : +213 (0) 21 75 20 41/44

Fax : +213 (0) 21 75 14 84

Mob. : +213 (0) 555 92 61 12/14/19

Email: cuisinocommercial@gmail.com

PLONGE VAISSELLE

Construction en Inox 430 ou 304, Piètements en tube carré 40x40 mm réglables en hauteur, disponible avec 1 ou 2 bacs et douchette



CUVE RÉFRIGÉRÉE

Volume jusqu'à 1000 Litres double parois



HOTTE D'EXTRACTION

Fabriqué en acier inox inoxydable 304 ou 430, la partie murale peut être en acier galvanisé, hottes centrales disponibles et filtres à graisse démontables, dimension du produit selon demande.

CUVE DE COLLECTE DE LAIT

Volume de 500 L à 2500 L isotherme



FABRICANT

SARL CUISINOX

Tél. : +213 (0) 21 75 20 41/44

Fax : +213 (0) 21 75 14 84

Mob. : +213 (0) 555 92 61 12/14/19

Email: cuisinocommercial@gmail.com

PLACARD MURAL

Fabriqué en acier, Inoxydable 304 ou 430, Fixation murale, Portes coulissantes, Etagères centrales et dimension du produit selon demande





L'eau dans les process de fabrication de lait et de boissons en Algérie : problématiques et solutions

L'eau est une matière vivante et elle rentre dans la composition de vos produits finis. Or, même si la qualité de vos produits se veut stable, la composition de l'eau, elle, peut varier d'un endroit à un autre ou selon la période de l'année.

En Algérie, la problématique de la qualité d'eau est complexe en raison d'une minéralisation élevée et parfois même d'une présence excessive de certains minéraux propice à la dégradation de vos installations.

Alors, comment maîtriser cette matière première afin qu'elle n'altère pas la qualité de vos productions ?

Quels traitements appliquer afin que l'eau d'alimentation de vos systèmes n'hypothèque pas la durée de vie de vos équipements ?

BWT PERMO, leader technologique dans le traitement de l'eau depuis 90 ans, vous propose de répondre à ces problématiques.

Contactez-nous :

BWT PERMO France 103, rue Charles Michels 93206 St. Denis Cedex

Email : permo.export@bwt.fr

Téléphone: 01 49 22 46 86



permo
BEST WATER TECHNOLOGY

BWT GROUP

SPA MAMI **NEW**

BUVONS MOINS DE SUCRE BUVONS MAMI

SPA MAMI vous propose des boissons avec moins de sucre, de calories et plus de goûts. Des ingrédients aux normes rigoureusement contrôlés. Existe en VERRE 0.25CL, 1L et PET 0.33L, 1L, 2L.

SARL JUS LABELLE **NEW**

JUS LABELLE

SARL JUS LABELLE a lancé un nouveau produit en juin 2013, jus Labelle boisson à base de concentré de jus de fruit riche en pulpes. Poids : 0.33cl - 1.25lt - 2lt. Conditionnement : Bouteilles en PET. Prix : 0.33 cl = 30DA - 1.25 cl = 80 DA - 2 lt = 128DA

NCA ROUIBA **NEW**

RAFRAICHISSEZ vos SOIREES avec CHERBAT de ROUIBA

Le nouveau CHERBAT de NCA ROUIBA vous accompagnera durant les soirées de Ramadhan ainsi que la saison estivale, afin de vous rafraichir et vous faire oublier les chaleurs de l'année. Découvrez en famille le nouveau CHERBAT de Rouiba en format 1.25L, SANS CONSERVATEURS

NCA ROUIBA **NEW**

ROUIBA PULP

NCA ROUIBA complète sa gamme avec une boisson sans conservateurs, riche en pulpes et en goût, préféré par le consommateur Algérien. La gamme Rouiba PULP offrira 08 parfums couvrant les principales attentes du consommateur.

LAITERIE TELL **NEW**

FROMAGE A PÂTE PRESSÉE

LAITERIE TELL propose du Fromage à pâte pressée à base de lait de vache sélectionné, issu des élevages bovins modernes. Procès de production répondant aux normes d'hygiène strictes.

Mr SPICE **NEW**

MISS KITCHEN CHAPLURE ET FARINE

Toute l'équipe Mr SPICE vous remercie pour votre fidélité et vous annonce que la nouvelle gamme de produits « Curry de Madras, Ras Elhanout, Paprika Fumée, Ciboulette, Poivre du moulin et garam massala » sera disponible pour le mois de ramadan. Bon Ramadan à tous!

NEW

ETS TERKI

NOUVEAU

17

**CROISSANT TERKI**

ETS TERKI a lancé deux délicieux produits, croissants Paurrés à la crème d'abricot et à la crème de fraise. conditionné en flo-pack.

N'GAOUSSIA

NEW**N'GAOUSSIA DIMA HIA**

N'GAOUSSIA dima hia a lancé un nouveau produit goût : ORANGE, ABRICOT, COCTAIL et CITRON à base de pulpes naturelles. Bouteille en PET en 2 litres, boisson Familiale.

AFRICAFÉ

NEW

افريكافي

AFRICAFÉ
CAPSULES

Café en Capsules

AFRICAFÉ a enrichi sa gamme de produits par le nouveau conditionnement de café dans les capsules, avec une protection spéciale afin de

préserver les arômes uniques de nos cafés. Au bureau ou à la maison, ce nouveau mode de préparation simple et raffiné vous procure tous les plaisirs d'un véritable Espresso. Une gamme de 4 arômes est mise sur le marché : Pur robusta, pur arabica, mélange des deux, et le décaféiné.



SETIFIS BOTTLING COMPANY SBC

NEW**JUFRE PLUS**

« LAISSEZ SON NOUVEAU GOÛT VOUS EMPORTEZ », c'est le nouveau produit de SETIFIS BOTTLING COMPANY SBC une boisson 100% pure Fraicheur, riche en pulpe et sans conservateurs.



Chou farcis aux blanc de volaille

Pour 6 personnes • Préparation: 40 min • Cuisson: 1 h 10

1 chou frisé de 1 kilo environ / 1 bouquet de persil / 1 feuille de laurier / 1 brin de thym / gros sel

Pour la farce

600 g d'escalopes de poulet / 3 carottes / 2 navets / 1 gousse d'ail / 6 brins de persil / 2 blancs d'œufs / 20 cl de crème liquide / 4 pincées de muscade / sel, poivre



1^{ère} ÉTAPE

- » Nettoyez le chou: coupez le trognon à ras et retirez les feuilles extérieures plus grosses et plus dures. Rincez-le sous l'eau froide.
- » Dans une grande marmite, versez 3l d'eau. Ajoutez 3 cuil. à soupe de gros sel. Portez à ébullition, plongez le chou entier dans la marmite et laissez le blanchir 10 min à petits bouillons. Retirez-le.
- » Rincez-le à l'eau froide pour stopper la cuisson. Placez-le dans une passoire sur pied et laissez-le égoutter et refroidir.

2^{ème} ÉTAPE

- » Entre-temps, pelez les carottes et les navets. Coupez-les en petits dés. Plongez-les 2 minutes dans une casserole d'eau bouillante. Egouttez-les.
- » Coupez les blancs de poulet en morceaux, puis mixez-les avec les blancs d'œuf. Versez la crème. Salez et poivrez. Mixez encore 30 secondes.
- » Dans une jatte, mélangez cette purée avec la gousse d'ail pelée et pressée, 6 brins de persil ciselés et la muscade. Ajoutez les dés de légumes, mélangez.

3^{ème} ÉTAPE

- » Écartez les feuilles du chou pour atteindre le cœur. Coupez-le au bas de la tige et prélevez-le. Emincez-le finement.
- » Ajoutez les lanières à la préparation précédente. Remplissez la cavité de cette farce, en la tassant. Rabattez les feuilles et faites-les se chevaucher pour reconstituer le chou en lui donnant une forme rebondie.
- » Chauffez 3 litres d'eau dans un faitout avec le bouquet de persil, les feuilles de laurier, le brin de thym et 2 cuillères à soupe de gros sel.

4^{ème} ÉTAPE

- » Sur le plan de travail, disposez six longs morceaux de ficelle en étoile. Recouvrez-les d'un linge fin.
- » Posez le chou farci au centre. Relevez les quatre coins du linge et nouez-les. Liez l'ensemble avec les ficelles.
- » Plongez le chou dans le bouillon, réduisez le feu et laissez cuire 1 heure à petits frémissements. Retirez le chou. Placez-le dans une passoire et laissez-le égoutter. Coupez les ficelles. Débarrassez-le du linge.
- » Servez chaud ou froid.

Farcis de fleurs de courgettes

Pour 4 personnes - Préparations : 25 min Cuisson : 40 min - 12 fleurs de courgettes

150g de filets de merlan / 2 pommes de terre / 1/2 citron / 2 brins de basilic / 3 gousses d'ail / 2 pincées d'origan / 1 boîte de pulpe de tomates (300g) / 60 g de parmesan râpé / 1 œuf / 3 cuil. à s. d'huile d'olive / 30g de beurre, sel, poivre

Conseils

Les fleurs de courgettes sont fragiles. Achetez les le jour même et transportez-les avec précaution. Couvrez le plat d'aluminium pour que les fleurs ne se dessèchent pas pendant la cuisson.



1^{ère} ÉTAPE

- » Rincez les pommes de terre et, sans les éplucher, placez-les dans la partie supérieure d'un cuit vapeur rempli à moitié d'eau bouillante. Laissez-les cuire à feu moyen pendant 15 min.
- » Entre-temps, rincez les brins de basilic. Choisissez 10 belles feuilles, séchez-les dans du papier absorbant et émincez-les finement au couteau. Pelez 2 gousses d'ail, retirez la germe, hachez-les.
- » Lorsque les pommes de terre sont cuites, placez-les dans une terrine et écrasez-les encore chaudes, à l'aide d'une fourchette avec 20g de beurre. Ajoutez le basilic et l'ail. Mélangez. Pressez le demi-citron et réservez le jus.

2^{ème} ÉTAPE

- » Rincez et séchez les filets de merlan, retirez éventuellement les dernières arêtes.
- » Découpez un carré de papier aluminium, installez les filets de merlan au centre, sur le côté mat. Versez 1 cuillère à café de jus de citron. Posez le reste du beurre sur le poisson, parsemez d'origan effeuillé, salez et poivrez.
- » Fermez la papillote, placez-la dans le panier du cuit vapeur, pliez vers le haut, et faites cuire 5 min. Retirez-la, ouvrez-la et versez le jus dans la purée. Emiettez le poisson et incorporez-le à son tour. Ajoutez le reste du jus du citron, l'œuf ainsi que le parmesan. Salez et poivrez. Mélangez bien.



3^{ème} ÉTAPE

- » Préchauffez le four sur th. 6 (180°C). Rincez les fleurs de courgettes et retirez le pistil. À l'aide d'une poche à douille ou d'une petite cuillère, remplissez-les aux trois quarts de purée et tordez l'extrémité. Rangez-les dans un plat à four.
- » Versez 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et 2 cuillères à soupe d'eau. Salez et poivrez légèrement. Enfouissez et laissez cuire pendant 15 min.
- » Entre-temps, chauffez la pulpe de tomates avec 6 petites feuilles de basilic, la dernière gousse d'ail pelée, dégermée et pressée et 2 cuil. à soupe d'huile d'olive.
- » Salez et poivrez. Faites bouillir 5 min. Servez chaud et présentez la sauce à part.

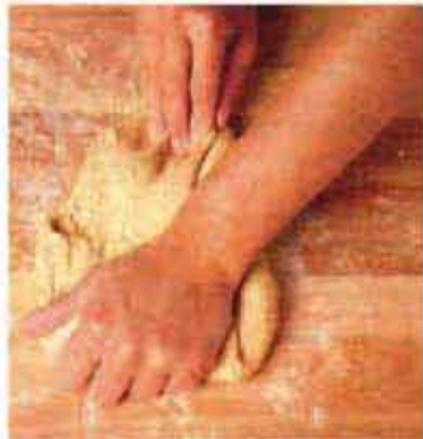
Chaussons au poulet et aux pommes

Pour 4 personnes • Préparation : 35 min • Attente : 2 h 10 • Cuisson : 30 min

1 blanc de poulet / 2 grosses pommes / 1/2 citron / 125g de crème fraîche / 1 cuillerée à café de moutarde

Pour la pâte :

350g de farine+50g / 11g de levure du boulanger / 4 cuil à soupe d'huile d'olive / 1 jaune d'œuf / 1 cuil à café de sel



1ère ÉTAPE

- » dans un bol, délayer la levure avec 10cl d'eau tiède. couvrez et laissez reposer environ 10mn, jusqu'à ce que la préparation devienne mousseuse.
- » disposez la farine en fontaine sur le plan de travail ; versez la levure au centre et incorporez-la peu à peu en ramenant la farine des bords vers le centre. Incorporez ensuite toujours progressivement : 10cl d'eau, 3 cuil à soupe d'huile et le sel. Pétrissez jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique.
- » roulez-la en boule. Placez-la dans une jatte huilée. Couvrez-la de film plastique et laissez-la lever 2h environ, dans un endroit tempéré et à l'abri des courants d'air. Elle doit doubler de volume

2ème ÉTAPE

- » émincez le poulet
- » pelez les pommes, coupez-les en cartiers, retirez le cœur et les pépins. Recoupez les cartiers en dés.
- » Versez les dans une cocotte, arrosez-les d'1 cuil à café de jus de citron et de 2 cuil à soupe d'eau ajoutez le poulet émincé, la crème fraîche et la moutarde.
- » portez à ébullition, puis laissez cuire sur feu moyen à découvert 7 à 8 min jusqu'à ce que les dés de pommes soit tendres et que la sauce épaississe en crème. Retirez du feu et laissez entièrement refroidir.
- » Préchauffez le four à 210°C
- » Huilez une plaque à pâtisserie et saupoudrez-la légèrement de farine.

3ème ÉTAPE

- » Replacez la boule de pâte sur le plan de travail fariné. Coupez-la en 4 morceaux. Étalez-les au rouleau à pâtisserie sur le plan de travail fariné et donnez leur la forme de disques de 15cm de diamètre à peu près.
- » Répartissez la garniture au centre en laissant une bande de 2 cm de largeur tout au tour. Humectez la pâte. Ramenez les bords vers le haut et pincez-les pour les renforcer.
- » disposez les chaussons sur la plaque, en leur laissant de l'espace pour qu'ils aient la possibilité de gonfler.
- » Diluez le jaune d'œuf avec 1 cuil à soupe d'eau froide et badigeonnez-en la pâte.
- » Enfourez et laissez cuire 20min jusqu'à ce que la surface de la pâte soit dorée.



Conseil : la quantité d'eau varie selon la qualité de la farine ; Versez-la toujours progressivement, ajoutez-en au besoin, jusqu'à ce que la pâte soit lisse et souple sans coller aux doigts. Si vous utilisez un batteur, elle est suffisamment travaillée lorsqu'elle se ramasse en boule autour du crochet.

Roti de boeuf aux fruits secs

Pour 6 personnes Préparation : 30 min Cuisson : 1 h 15

1,5 Kg de filet de bœuf / 6 échalotes / 1 orange non traitée / 6 pruneaux dénoyautés / 6 abricots secs / 12 pistaches

Pour la cuisson et l'assaisonnement

1 bouquet de persil / 40 g de beurre / 1 cuil. à soupe d'huile / 2 cuil. à soupe de jus d'orange / 2 cuil. à soupe de jus de citron / 6 pincées de cannelle / 4 pincées de muscade / 1 morceau de sucre / sel, poivre



1ère ÉTAPE

- » Faites tremper les abricots dans un bol d'eau tiède additionnée de 2 cuil. à soupe de jus de citron et les pruneaux dans un second bol d'eau tiède additionnée de jus d'orange.
- » Rincez puis séchez l'orange non traitée. A l'aide d'un couteau zesteur, prélevez superficiellement de longs rubans de zeste sur une moitié.
- » Plongez-les 2 min dans une petite casserole d'eau bouillante pour leur enlever de l'amertume. Egouttez-les et séchez-les avec du papier absorbant.



2ème ÉTAPE

- » Rincez et égouttez les brins de persil. Ciselez-en la moitié réservez le reste.
- » Pelez et hachez finement les échalotes. Placez-les dans une poêle. Ajoutez 40 g de beurre et le sucre. Versez 5 cl d'eau. Laissez cuire sur feu doux jusqu'à ce qu'il ne reste plus de liquide dans la poêle. Faites alors légèrement dorer les échalotes, en mélangeant avec une cuillère en bois.
- » Hors du feu, ajoutez le persil ciselé. Salez, poivrez. Ajoutez la cannelle et la muscade.



3ème ÉTAPE

- » Préchauffez le four sur thermostat 7 (210°C).
- » Egouttez les abricots et les pruneaux et glissez 2 pistaches dans chaque pruneau.
- » Avec un couteau, fendez le filet de bœuf en deux dans l'épaisseur, sans séparer les deux moitiés, de façon à obtenir un grand rectangle.
- » Placez-le sur le plan de travail. Salez, poivrez. Recouvrez-le de moitié des échalotes en arrêtant à 3 cm des bords. Répartissez les écorces d'orange et le persil réservés.



4ème ÉTAPE

- » Disposez les abricots et les pruneaux sur la viande. Roulez-la sur elle-même et liez-la en rôtir avec du fil de cuisine. Installez-la dans un plat à four. Versez l'huile, salez, poivrez.
- » Enfourez et laissez cuire 40 min en arrosant la viande de son jus. Répartissez le reste des échalotes tout autour du rôti. Salez et poivrez-les. Versez 5 cl d'eau et faites cuire pendant encore 20min.
- » Servez chaud avec un grain de pommes de terre, ou froid, avec une salade mélangée.

Conseils : pour que la viande reste moelleuse, arrosez-la de son jus durant la cuisson. Au besoin, versez dans le plat un peu d'eau chaude. En même temps que les échalotes, vous pouvez ajouter, autour du rôti, 6 pommes acidulées coupées en quartiers, salées et poivrées.



ENTRÉE



Piments farcis

Pour 4 personnes

Préparation : 30 mn. Cuisson : 15 mn.

- 4 gros piments (de différentes couleurs) + 2 piments verts hachés
- 2 avocats
- 1 citron vert
- 1 échalote
- 15 cl de crème fraîche
- 1 pincée de piment
- 1 aubergine coupée en dés
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- le zeste râpé de 1/2 citron
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 anchois
- 5 olives noires
- 1 bol de mayonnaise
- 1 boîte de thon au naturel
- laitue
- 125 g de fromage blanc
- ciboulette, aneth, persil
- sel et poivre.

- Laver et couper le sommet des 4 piments. Les épépiner et les réserver.
- Préparer 4 farces : dénuder les avocats. Extraire la pulpe et arroser de jus de citron. Peler l'échalote. Mixer l'avocat avec l'échalote et le piment. Saler et poivrer. Incorporer la crème fraîche.
- Faire dorer les dés d'aubergine dans l'huile. Éplucher les oignons et l'ail et les ajouter dans la poêle ainsi que les piments verts et les anchois. Incorporer le zeste de citron. Hacher le tout. Saler et poivrer.
- Mélanger le thon avec la laitue ciselée, la mayonnaise et les olives noires hachées.
- Mélanger le fromage frais avec la ciboulette ciselée. Saler et poivrer.
- Répartir ces différentes préparations dans les piments réservés. Rectifier l'assaisonnement.
- Décorer avec quelques morceaux de piments (prélevés sur les chapeaux), de l'aneth et du persil. Servir avec des tranches de pain grillé.

Sauté d'agneau au citron

Pour 6 personnes

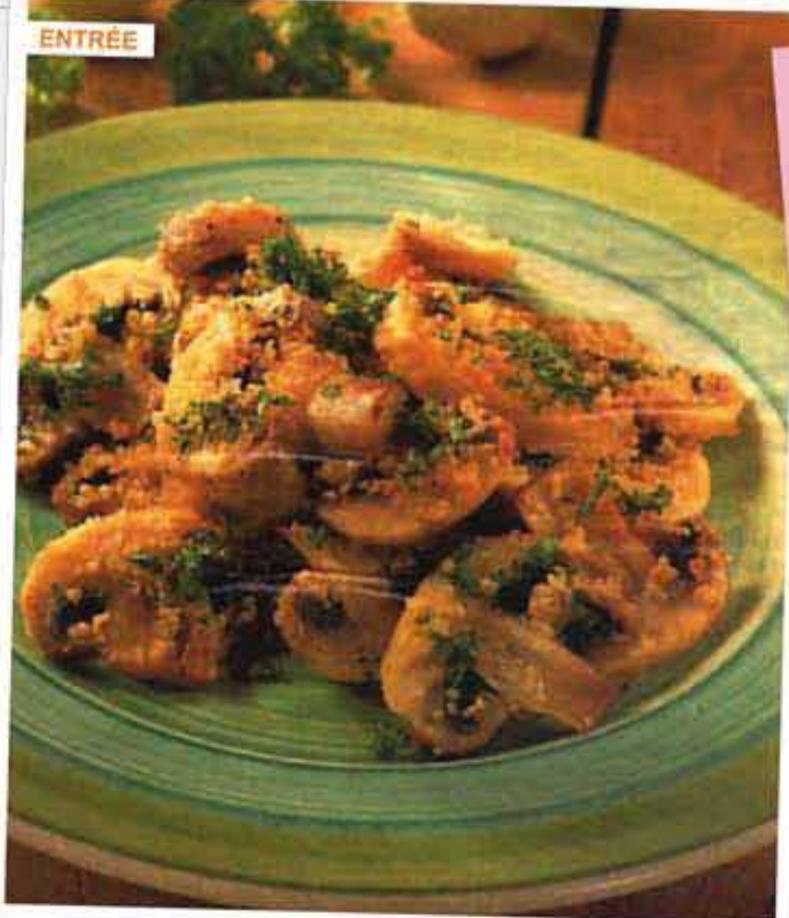
- 1,5 kg d'épaule d'agneau coupée en morceaux
- 3 citrons non traités
- 3 carottes
- 2 oignons
- 1 branche de thym
- 3 c. à soupe de farine
- 2 c. à soupe d'huile
- 30 g de beurre
- 20 cl de bouillon de volaille (type Maggi)
- sel - poivre blanc du moulin.

- Couper les carottes et les oignons en rondelles. Prélever le zeste de 1 citron et le détailler en bâtonnets. Couper les autres en rondelles.
- Fariner la viande. Chauffer 1 c. à soupe d'huile et le beurre. Faire roussir la viande 5 mn. Réserver.
- Faire blondir les oignons et les carottes dans 1 c. à soupe d'huile. Remettre la viande, ajouter le thym. Laisser réduire de moitié et verser le bouillon.
- Couvrir et cuire 1 h 30 sur feu doux. Saler à mi-cuisson, ajouter les zestes et les rondelles de citron. Poivrer en fin de cuisson.

PLAT



ENTRÉE



Champignons croustillants

Pour 4 personnes Préparation : 30 mn. Cuisson : 15 mn.

- 250 g de gros champignons (de Paris, cèpes...)
- 100 g de semoule de blé fine
- 1 petit bouquet de persil
- 6 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge
- 1 demi-citron
- sel et poivre du moulin.

- Couper les bouts terreux des champignons, puis les nettoyer avec un linge légèrement humide. Les essuyer ensuite soigneusement avec un linge sec, puis les émincer en grandes lamelles. Les réserver dans une assiette. Presser le demi-citron et en arroser les champignons.
- Étaler la semoule sur une feuille de papier sulfurisé ou sur une assiette.

- Faire chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle sur feu vif. Enrober chaque lamelle de champignon de semoule en appuyant dessus afin de la faire bien adhérer. Laver et hacher le persil de façon à en obtenir une cuillerée à soupe. Réserver.
- Faire frire toutes les lamelles de champignons enrobées de semoule par petites fournées dans l'huile bien chaude. Les placer sur du papier absorbant au fur et à mesure. Saler et poivrer en donnant deux tours de moulin. Saupoudrer de persil haché. Disposer les champignons ainsi préparés dans un plat de service. Servir aussitôt.

Notre astuce
Les champignons peuvent aussi être servis à l'apéritif dans des petits rôtiers, avec des coeurs d'artichauts et des poivrons pré-prêtés selon la même recette.
de l'aneth et du persil. Servir avec des tranches de pain grillé.

Crevettes orientales

Pour 4 personnes. Préparation: 15 mn. Cuisson: 16 mn.

- 400 g de grosses crevettes roses décortiquées
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de sauce soja
- 2 c. à soupe de vinaigre
- 1/2 c. à café de gingembre en poudre
- 1 citron
- 1 pamplemousse
- 1 c. à café de farine
- 1/2 c. à café de piment.

• Faire chauffer l'huile d'olive dans un wok ou, le cas échéant, dans une poêle. y ajouter les crevettes décor-

tiquées et les faire suer pendant 3 mn. Puis les saupoudrer de piment et les laisser mijoter pendant 5 mn en remuant souvent.

- Presser le citron et le pamplemousse. Réserver les jus dans un bol.
- Délayer la sauce soja avec le vinaigre et le gingembre en poudre. Verser ce mélange dans un poêlon. y ajouter le jus des agrumes. Porter le tout à ébullition.
- Dans un bol, délayer la farine avec 5 c. à soupe d'eau froide. L'ajouter dans le poêlon contenant la sauce aux agrumes et laisser épaissir sur feu doux tout en remuant avec une cuillère en bois, pendant 5 mn environ.
- Disposer les crevettes dans un plat de service et les napper avec une partie de la sauce. Servir le reste de sauce à part.



DESSERT

Figues meringuées

Pour 4 personnes. Préparation: 15 mn. Cuisson: 7 mn environ.

- 8 belles figues blanches ou violettes
- 4 blancs d'œufs à température ambiante
- petite poignée de pignons de pins
- 200 g de sucre semoule
- 1 pincée de sel
- essence de vanille

• Fendre chacune des figues en quatre sans séparer les quartiers. Couper les queues.

• Préparer une meringue ordinaire: mettre les blancs d'œufs dans une terrine. Les battre en neige ferme avec une pincée de sel. Ajouter 4 c. à soupe de sucre une pincée à la fois. Continuer à fouetter, pendant 30 secondes envi-

ron, jusqu'à ce que la neige devienne brillante. La meringue doit former des petites pointes. À l'aide d'une spatule, incorporer peu à peu le reste de sucre. Ajouter 1 c. à café d'essence de vanille en continuant à soulever la préparation pendant 30 secondes. La meringue doit alors former de longues pointes.

- Faire griller légèrement les pignons de pins dans une poêle pendant 2 mn environ.
- Répartir la meringue au centre de chaque figue. Parsemer de pignons de pins. Mettre au four préchauffé à 175 °C pendant 5 mn. Laisser refroidir. Répartir les figues dans des assiettes individuelles, éventuellement nappées de caramel ou d'un coulis aux figues et aux fraises.

Notre astuce
Prenez des figues bien fraîches, mûres à point, mais un peu fermes.



Pêches et abricots surprise

Pour 4 personnes. Préparation: 20 mn. Cuisson: 45 mn.

- 2 pêches
- 2 gros abricots
- 1 citron non traité
- 4 macarons
- 40 g de riz rond
- 50 g de sucre
- 1 jaune d'œuf
- 15 cl de lait
- 2 cuil. à soupe d'amandes effilées
- 2 gouttes d'extract d'amande amère
- 1 cuil. à soupe de crème fraîche
- 30 g de beurre
- 1 pincée de sel

• Préchauffez le four sur thermostat 6 (180 °C). Beurrez un plat à gratin.

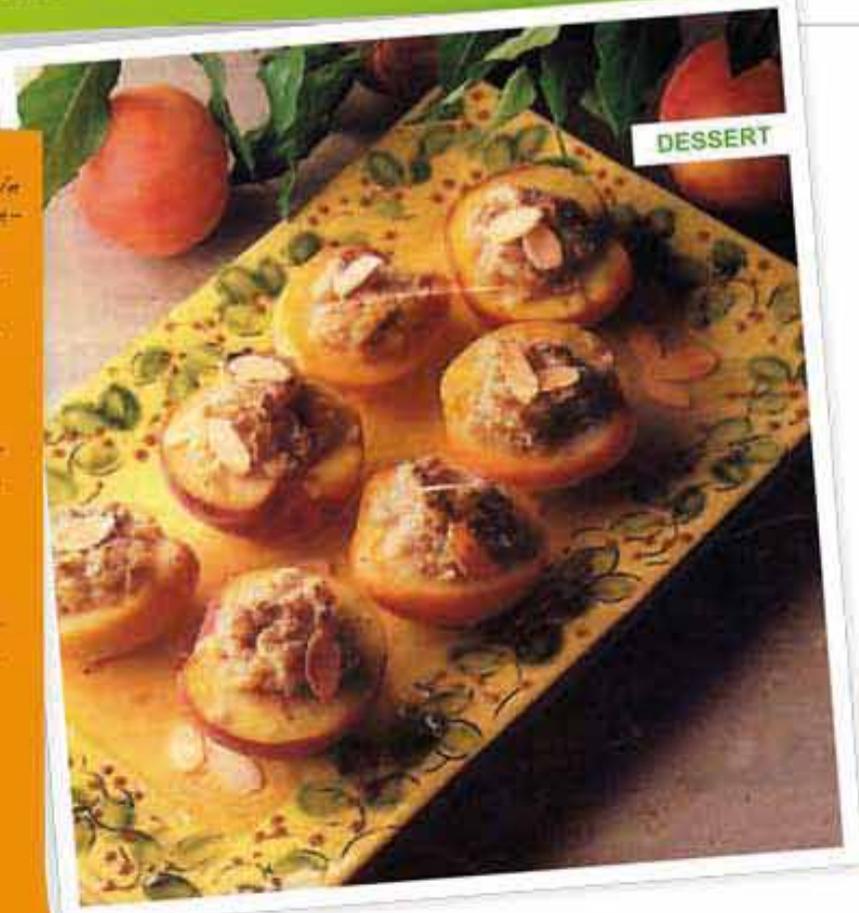
• Plongez le riz rond 5 mn dans de l'eau bouillante. Egouttez-le.

• Faites-le cuire ensuite avec le lait, le sucre, la pincée de sel et le zeste finement râpé du citron, jusqu'à ce qu'il ait absorbé tout le liquide. Laissez-le refroidir.

- Ecrasez grossièrement les macarons. Coupez les pêches et les abricots en deux. Retirez le noyau et creusez-les légèrement.
- Rassemblez dans un bol le riz refroidi, les macarons et la chair des fruits. Incorporez le jaune d'œuf, la crème et l'extract d'amande amère.
- Répartissez la garniture en dôme dans les fruits. Rangez-les dans le plat beurré. Parsemez-les des amandes effilées. Enfourez et laissez cuire 25 mn.
- Servez tiède ou froid.

À noter

Pour éviter que les amandes ne brûlent trop, creusez le plat d'une feuille de papier au-dessus qui elles sont dorées.



Prendre soin de votre peau, Naturellement !

Masque revitalisant

Sublimez votre peau avec une recette miracle - lifting naturel -
Ingrédients : 1 pomme - 1 Yaourt nature
Préparation : Mixer une pomme et rajouter 2 cuillères à soupe de yaourt nature, appliquez sur la peau et le cou pendant 20 min puis rincez à l'eau tiède. Appliquez une fois par semaine

Masque anti-rides

Besoin de soutien après une journée de travail votre peau est fatiguée, cette recette vous permet d'avoir une peau éclatante et d'atténuer vos rides!

Ingrédients : Un blanc d'œuf - Huile d'olive - Citron
Préparation : Faire monter le blanc d'œuf à l'aide d'un batteur, rajouter une c.a.c d'huile d'olive et une autre de jus de citron, appliquez sur le visage et le cou pendant 20 min, rincez à l'eau tiède.



Solution anti-taches

Le soleil, la pollution, les savons pas adaptés à votre type de peau ternissent votre peau. Voici une solution naturelle qui vous aidera à atténuer vos taches et avoir un teint rayonnant!

Mettez dans une bouteille un litre d'eau minérale, un demi bouquet de persil, laissez reposer pendant 24 heures ensuite lavez vous le visage avec cette solution tous les trois jours.

Masque anti-rides

Jouissez des bienfaits du miel, de l'avocat et de la crème fraîche, le N°1 des masques anti rides !

Ingrédients : 1 c.a.s Miel naturel - 1 Avocat - 1 c.a.s Crème Fraîche
Préparation : Mixez une tranche d'avocat pour obtenir environ 1 c.a.s, rajoutez le miel naturel et l'avocat, mélangez, appliquez sur le visage pendant une demi heure puis rincez.



Gommage naturel pour le visage

Avant l'application de votre masque, il faut penser à éliminer la peau morte de votre visage pour avoir le maximum d'efficacité.

Ingrédients : 2 à 3 c.a.s de sucre cristallisé - 2 à 3 c.a.s de lait

Préparation : dans la paume de votre main mélangez le sucre cristallisé avec le lait et gommer votre visage du bas vers le haut avec des mouvements circulaires, rincez avec de l'eau tiède.

Solution anti-fatigue

Recette grand-mère pour un visage éclatant !

Râpez deux carottes, retirez son jus et appliquez sur le visage pendant 20 min, et rincez.

Masque nettoyant et anti-rides

Jouissez des bienfaits antioxydant de la levure de bière et faites profiter votre peau !

Ingrédients : Une cuillère à café de levure de bière - Lait - Jus de citron

Préparation : Faites tiédir 3 c.a.c de lait et rajoutez-le à la levure, laissez monter pendant 15 min, rajoutez quelques gouttes de jus de citron, appliquez sur le visage pendant une demi heure puis rincez.



Masque pour les mains

Vos mains sont toujours en contact avec des détergents agressifs, vous pouvez les hydrater et les rendre nettes ! Lisez la suite :

- Pour blanchir les mains, il faut les frotter avec le jus d'un demi-citron
- Pour adoucir les mains, mélangez le son «nekhala» avec du lait de vache, appliquez et laissez agir pendant 2 heures.

Masque blancheur

C'est la période des fêtes, votre peau est terne, bronzée ... !

Ingrédients : 1 verre de poudre de blé - 1/2 verre lait de brebis

Préparation : mélangez les deux ingrédients et appliquez sur le visage pendant une demi heure rincez à l'eau tiède

Gommage naturel pour le corps

Qui ne rêve pas d'un corps satiné et net comme celui des reines de l'antiquité !

Ingrédients : Un verre de sel en poudre - 1/3 verre de citron

Préparation : Appliquez cette solution sur le corps en frottant, rajoutez un peu d'eau pour les peaux sensibles puis rincez, votre corps devient lisse et clair.



Astuces beauté

- Se laver le visage avec de l'eau froide pour lutter contre les rides ;
- Quand on applique son masque anti-rides sur le visage, il faut également l'appliquer sur le cou ;
- Avant application de votre masque, il faut d'abord éliminer la peau morte en utilisant un gommage selon votre type de peau.

Agrôlign

LE RÉSEAU MÉDITERRANÉEN DE L'AGRICULTURE ET DE L'AGROALIMENTAIRE



3 bonnes raisons d'adhérer à Agrôlign pour seulement 7400 DZD H.T/an, bénéficiez :

- De la présentation d'un de vos produits (fiche technique + photo) sur le site Marché.Agrôlign. En quelques clics, les acheteurs accèdent à votre produit, équipement ou service et peuvent vous contacter en direct et sans intermédiaire, grâce à l'affichage de vos coordonnées.
- Du Magazine Agrôlign, livré chez vous tous les 2 mois, mais aussi téléchargeable en version pdf sur www.agroligne.com
- De la rédaction en ligne et par vous-même (sur www.agroligne.com) d'informations utiles sur vos produits, consultées par + de 1500 visiteurs professionnels/jour.

Oui, Je souhaite adhérer au réseau Agrôlign pour 7400 DZD H.T

Société/Enseigne Filière ou secteur d'activité de l'entreprise

Nom/Prénom Fonction

Adresse

Téléphone Fax Portable Email

RC : RF : ART :

Marché.Agrôlign

LA SOLUTION A VOS RECHERCHES DE FOURNISSEURS ET/OU CLIENTS



Raison sociale :

Adresse :

Code postal :

Ville :

Wilaya :

Tél :

Fax :

E-mail :

Site web : <http://www>

Activité :

Personne à contacter : Mme / M.

Fonction :

Mobile :

E-mail :

Dirigeants et responsables d'associations, vous voulez que vos manifestations soient diffusées dans « le Marché Agrôlign ».
Retournez ce coupon à :
ALLEE EL DJAMILA LOT H N° 22 LA MADRAGUE AIN BENIAN.
Et en plus, c'est gratuit !

Nom de l'association :

Tél :

Date de la manifestation :

Horaire :

Lieu :

Descriptif :

Recevoir le journal E.Mail

Paraître sur la prochaine édition

(Vous serez contacté dans les deux cas.)

Bulletins d'adhésion à nous retourner par fax au :

+213 (0) 21 30 17 23 ou par mail à : algerie@agroligne.com



Editeur EURL DRIM SERVICES

Lot H N°22 El Djamilia Ain Benian Alger ALGERIE - RC : 09B10030310016
www.marche.agroligne.com

Impression

Marché.Agrôlign

Tout droit d'auteur réservé pour tous pays. Toute reproduction intégrale ou partielle, par quelque procédé que ce soit, faite sans le consentement écrit et préalable de la société EURL DRIM SERVICES, est illicite et constitue une contrefaçon donnant lieu à des sanctions pénales. La société EURL DRIM SERVICES en sa qualité d'éditeur, définit et arrête la liste des rubriques retenues dans le présent journal. Ce journal a été tiré en 30 000 exemplaires.

NOUVEAU

JUFRÉ
Plus

www.sbc-dz.com

Laissez son
nouveau goût
vous emporter



TRWA/DJAZ

100% Pure Fraicheur
**SANS
CONSERVATEUR**
Riche en pulpe

