

pour les fêtes

Inspirations

NUMÉRO 2 • 2024

LE NOUVEAU MAGAZINE DE RECETTES D'ALDI SUISSE

**PRÉPARER NOËL
SANS STRESS**
DES PLATS FESTIFS
VITE PRÉPARÉS LE
JOUR DE NOËL

BISCUITS DE NOËL
DE DÉLICIEUSES
TENTATIONS QUI FONT
TOUJOURS PLAISIR

13

RECETTES
POUR TOI
À REPRODUIRE

L'HIVER PEUT ARRIVER



LES MEILLEURES IDÉES DE RECETTES POUR LA SAISON

WWW.ALDI-SUISSE.CH

LE
GOÛT DE NOËL
AU
**PRIX
ALDI**

ALDI
SUISSE

Plus
pour la vie.



Plus de moments Gourmet sur:
aldi-suisse.ch

Le mot de l'éditeur

NOËL: SAVOURER LES FÊTES

Chère lectrice, cher lecteur,

Les jours raccourcissent et les températures baissent, Noël approche à grands pas. C'est une période où l'on aime inviter ses amis et sa famille chez soi pour les régaler de bons plats faits maison. C'est aussi le moment d'essayer de nouvelles choses. Surprends tes invités avec un menu de Fêtes raffiné! À partir de la page 6, nous te proposons des plats élégants qui peuvent être préparés à l'avance en toute simplicité et être servis rapidement à tes invités. Qui a envie de passer du temps en cuisine quand les autres s'amuse? Laisse-toi inspirer!

Pour que la fête soit vraiment réussie, il ne faut pas oublier d'agrémenter le repas d'une bouteille de bon vin. Pages 22 et 23, tu trouveras une petite sélection pour illuminer toutes les occasions. Les amateurs de bulles pourront se laisser séduire par nos vins mousseux. Que ce soit pour Noël ou le Nouvel An, ils sauront se distinguer par leur caractère noble, festif et rafraîchissant.

Quelles sont les autres spécialités indispensables? Les délicieux biscuits de Noël, bien sûr! Les biscuits aux amandes et au chocolat, les Vanillekipferl et les rochers choco-coco raviront petits et grands. Faits maison, ils sont encore meilleurs. Avec les recettes à partir de la page 24, tu réussiras tes biscuits à coup sûr. Joliment emballés, ils feront également un cadeau appréciable pour remercier tes hôtes de leur invitation.

L'arôme du miel se marie très bien avec l'hiver. À partir de la page 36, tu découvriras que ce délice sucré n'est pas seulement réservé aux tartines. En effet, le miel apporte également à la viande, à la courge et au fromage un petit quelque chose en plus.

Sur ce, je te souhaite un agréable moment lors de la lecture de notre magazine «INSPIRATIONS POUR LES FÊTES», ainsi que beaucoup de succès pour la préparation de nos plats et pâtisseries.

Chaleureusement,
Jérôme



Jérôme Meyer
Country Managing
Director
ALDI SUISSE

» SURPRENDS TES
INVITÉS AVEC
UN MENU DE FÊTES
RAFFINÉ FAIT MAISON,
BIEN ÉVIDEMMENT! «

MENTIONS LÉGALES PROPRIÉTÉ DE LA MAISON D'ÉDITION Falstaff Verlag Schweiz AG, Kirchenweg 8, 8008 Zurich RÉDACTION FALSTAFF SUISSE C/O Herzog & Vombach GmbH, Falstaff Verlag Schweiz, Stadthausstrasse 53, 8400 Winterthur, redaktion@falstaff.ch, falstaff.com. L'objet de l'entreprise est la publication, l'édition et la distribution de magazines et d'imprimés de toutes sortes sous la dénomination de «Falstaff». PROPRIÉTAIRE DE FALSTAFF SCHWEIZ Falstaff Österreich (100%) ÉDITEURS Aloys Hirzel, Wolfgang M. Rosam DIRECTION Mag. Elisabeth Kamper, Wolfgang M. Rosam, Sophie-Marie von Haugwitz CONSEIL D'ADMINISTRATION Aloys Hirzel, Wolfgang M. Rosam COORDINATION DE LA PUBLICATION Christiane Ceccarelli, Viktoria Gartner, RÉDACTRICE EN CHEF Herta Scheidinger DIRECTEUR ARTISTIQUE Harald Wittmann-Duniecki DIRECTRICE DE LA PHOTOGRAPHIE Isabella Huber PRODUCTION/LITHOGRAPHIE Konstantin Riemerschmid SERVICE ÉDITORIAL Mag. Sandra Bak SERVICE DE DISTRIBUTION, LECTEURS ET ABONNÉS Kornelia Pirker (directrice de la distribution et des abonnements), Thomas Wagner (responsable de la distribution), Lukas Kröll, Clara Neumüller, Birgit Niedl, Martina Oppermann, Caroline Souchon (service lecteurs et abonnements, distribution), tél.: +41 43 2107029, abo@falstaff.ch IMPRIMEUR Druckerei Berger, Wiener Straße 80, 3580 Horn ACTIONNAIRES DE FALSTAFF VERLAGS GMBH 67% Wolfgang Rosam Privatstiftung, 23% JOFE Immobilienverwaltung GmbH, 10% Angelika Rosam



pour les fêtes Inspirations

SOMMAIRE



NUMÉRO 02 • 2024



6 MENU DE NOËL



14 PLATS FESTIFS



24 BISCUITS DE NOËL



36 RECETTES D'HIVER



22 VINS FESTIFS

De bons vins pour accompagner un repas festif. Des vins complexes pour les gourmets.

- 6 **DÉLICIES POUR LES FÊTES**
Recettes pour un délicieux menu de Noël avec de grands classiques.
- 14 **RAFFINÉ ET CLASSIQUE**
Un repas de fête facile à préparer et qui ravira les invités.
- 20 **SPÉCIALITÉS POUR LES GASTRONOMES**
Produits raffinés de la gamme GOURMET d'ALDI SUISSE indispensables pour les fêtes.

- 22 **VINS POUR LES MOMENTS SPÉCIAUX**
Recommandations pour les journées froides d'hiver issues de la Vinoteca ALDI SUISSE.
- 24 **BISCUITS DE NOËL**
Cinq recettes de biscuits de Noël inratables et toujours délicieux
- 34 **INGRÉDIENTS POUR LA PÂTISSERIE**
Avec ces ingrédients de qualité supérieure, préparer des gâteaux devient un plaisir. Tout pour la pâtisserie dans les filiales ALDI SUISSE.

- 36 **RECETTES D'HIVER**
Des recettes avec un bon goût de miel. Voilà les saveurs de l'hiver!
- 42 **VINS MOUSSEUX QUI PÉTILLENT**
Une sélection de vins mousseux pour des fêtes réussies.

3 MENTIONS LÉGALES
3 ÉDITORIAL

POUR DES FÊTES QUI PÉTILLENT
Les meilleurs vins mousseux de l'assortiment d'ALDI SUISSE!



42 VINS MOUSSEUX RAFFINÉS

Pour faire pétiller les verres lors des moments festifs entre amis ou en famille.

Couverture: Luise Reichert. Photos: Lena Staal, Luise Reichert, StockFood, Shutterstock, ALDI SUISSE



UN DÉLICE POUR LES FÊTES

Les Fêtes sont le point culminant de l'année sur le plan culinaire. Lorsque les familles et les amis se réunissent, ils cuisinent, mangent et profitent du temps passé ensemble. Nous avons composé un menu de Noël classique avec lequel tu ne manqueras pas de surprendre tes invités.

PHOTO LENA STAAL STYLISME CULINAIRE GITTE JAKOBSEN

Photo du produit: ALDI SUISSE

COCKTAIL DE CREVETTES ET SAUCE MARIE-ROSE



RECETTE POUR
6 PERSONNES



TEMPS DE PRÉPARATION
20 MINUTES



DIFFICULTÉ
FACILE

+ 2 HEURES DE REPOS AU FRAIS

Le cocktail de crevettes a été inventé dans les années 1950, c'est depuis lors une entrée très appréciée. Avec une présentation élégante, il donne à lui seul une ambiance de fête.

INGRÉDIENTS

- 4-5 cs de mayonnaise au piment BIO NATURA
- 3 poignées de feuilles de laitue romaine
- 1-2 cs de ketchup
- 1 cs de moutarde douce LE GUSTO
- 4-5 giclées de Tabasco
- Quelques traits de jus de citron
- 1 filet de Cognac ARC ROYAL
- 1 oignon nouveau, finement haché
- 600 g de crevettes ALMARE SEAFOOD décongelées lentement au réfrigérateur
- 6 tranches de citron
- Un peu de piment doux en poudre
- Sel
- Poivre
- Pain de mie
- Beurre BIO RETOUR AUX SOURCES



ASTUCE PRODUIT ALDI SUISSE

MAYONNAISE «BIO NATURA»

La mayonnaise BIO de la marque «BIO NATURA» existe dans les saveurs piment, citron vert et ail.

PRÉPARATION

- Assaisonner la mayonnaise avec le ketchup, la moutarde, le Tabasco et le cognac ainsi que du poivre, du sel et éventuellement un peu de jus de citron. Laver et essorer les feuilles de salade, les couper en fines lamelles, les mélanger avec l'oignon nouveau finement émincé et les répartir dans six verres à vin à bords épais. Déposer une bonne cuillère de sauce dans les verres, puis répartir uniformément les crevettes décongelées dedans.
- Terminer par une généreuse cuillère à soupe de sauce, qui doit recouvrir entièrement les crevettes. Mettre au frais pendant une à deux heures.
- Avant de servir, saupoudrer d'un peu de paprika en poudre à l'aide d'une passoire à thé, garnir de quartiers de citron et servir avec du pain frais grillé et du beurre.



CONSEIL DE PRO

PAS DE RINÇAGE

Lorsque tu décongèles des crevettes, ne les lave surtout pas, sinon elles perdent leur goût.



TARTARE DE THON ET AVOCAT AU GINGEMBRE



RECETTE POUR
4 PERSONNES



TEMPS DE PRÉPARATION
20 MINUTES



DIFFICULTÉ
FACILE

*Préparation rapide pour un effet bluffant.
Le tartare a un goût léger et rafraîchissant, ce qui en fait un plat
particulièrement apprécié, et pas seulement pendant les Fêtes.*

INGRÉDIENTS

- 250 g de tartare de thon GOURMET (ne pas utiliser le wasabi et les sauces soja fournies)
- 1 citron (jus)
- 1 cs de Condimento Bianco CASTELLO
- 1 cs de sauce asiatique ASIA GREEN GARDEN
- Huile d'olive grecque vierge BIO NATUR ACTIVE
- 1 cs de ciboulette finement hachée
- 1 cs de mayonnaise LE GUSTO
- 1 morceau de gingembre BIO de 2-3 cm de long, épluché et coupé en dés très fins
- ½ concombre, épluché, épépiné et coupé en dés
- 1 avocat, coupé en dés
- Sel
- Herbes fraîches BIO pour décorer

PRÉPARATION

- Mélanger le thon avec le Condimento Bianco, la sauce asiatique, l'huile d'olive, la ciboulette, la mayonnaise, le gingembre, la moitié du jus de citron et une pincée de sel. Goûter, rectifier l'assaisonnement et réserver.
- Dans un bol séparé, mélanger l'avocat et le concombre coupés en dés, le reste du jus de citron et une bonne pincée de sel. Goûter et rectifier l'assaisonnement.
- Placer un cercle de dressage au centre de l'assiette. À l'aide d'une petite cuillère, verser la préparation à l'avocat jusqu'à la moitié. Répartir uniformément le tartare de thon sur l'avocat et appuyer légèrement. Procéder de même pour les autres assiettes.
- Retirer délicatement les cercles et garnir d'herbes selon le goût.
- Servir aussitôt.



CONSEIL DE PRO

FAIRE MÛRIR UN AVOCAT

Si l'avocat est encore ferme au moment de l'achat, il suffit de le laisser mûrir à la maison. À une température ambiante de 16 à 20 °C, cela prend environ un à trois jours.

ASTUCE PRODUIT ALDI SUISSE

TARTARE DE THON «GOURMET»

Le tartare de thon «GOURMET» a un goût épicé et peut être agrémenté de wasabi et de sauce soja.



BŒUF WELLINGTON



RECETTE POUR
6 PERSONNES



TEMPS DE PRÉPARATION
100 MINUTES



DIFFICULTÉ
MOYENNE

+ 24 HEURES AU FRAIS

*Le bœuf Wellington est l'un des plats de viande les plus raffinés.
Quoi de mieux pour les fêtes?*

INGRÉDIENTS

- 1,2 kg de filet de bœuf
- Sel
- Poivre
- 3 cs d'huile d'olive grecque vierge BIO NATUR ACTIVE
- 1 oignon, haché finement
- 200 g de champignons de Paris
- 50 g de beurre BIO RETOUR AUX SOURCES
- 1 cc de thym LE GUSTO
- 100 ml de Porto
- 12 tranches de prosciutto cotto CUCINA NOBILE
- 500 g de pâte feuilletée GOOD CHOICE
- 2 jaunes d'œuf, battus
- Sel
- Poivre



ASTUCE PRODUIT ALDI SUISSE

PÂTE FEUILLETÉE «GOOD CHOICE»

La pâte feuilletée prête à l'emploi permet de réaliser en peu de temps de nombreux délices sucrés ou salés. Il faut toujours en avoir à portée de main!

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 220 °C. Saler et poivrer généreusement le filet à température ambiante et le saisir à feu vif de tous les côtés dans une poêle chaude avec de l'huile. Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur. Pendant ce temps, hacher finement les champignons à l'aide d'un robot ménager. Les faire revenir dans le beurre avec l'oignon et le thym jusqu'à évaporation du liquide. Saler, poivrer, déglacer avec le porto et laisser cuire complètement jusqu'à ce que la préparation devienne compacte et garde sa forme. Laisser refroidir.
- Dérouler quelques lés de film alimentaire sur le plan de travail. Disposer deux rangs de 6 tranches de prosciutto en les faisant légèrement se chevaucher, étaler la préparation aux champignons et poser le filet dessus. À l'aide du film, étirer le prosciutto uniformément sur le filet de manière à le recouvrir complètement. Dérouler la pâte feuilletée, placer le paquet au centre, refermer la pâte et mettre au frais (jusqu'à 24 heures).
- Avant de servir, badigeonner de jaune d'œuf et terminer la cuisson à 200 °C pendant 25 (légèrement saignant) à 35 minutes (à point à bien cuit).
- Avant de découper (en tranches épaisses!), laisser reposer au moins 15 minutes, de préférence 25 minutes.



CONSEIL DE PRO

TOUT AUSSI DÉLICIEUX FROID

S'il y a des restes du festin, le bœuf Wellington est aussi délicieux froid!



RAFFINÉS ET CLASSIQUES

Pour éviter le stress le soir de Noël, nous avons imaginé deux plats qui peuvent être préparés à l'avance et pourront être servis en quelques gestes seulement.

PHOTO STINE CHRISTIANSEN STYLISME CULINAIRE THOMAS STEINMANN



BETTERAVES ROUGES MARINÉES AVEC DE LA SALADE CHICORÉE, DU FROMAGE DE CHÈVRE ET DES NOIX ENROBÉES DE MIEL



RECETTE POUR
8 PERSONNES



TEMPS DE PRÉPARATION
25 MINUTES



DIFFICULTÉ
MOYENNE

+ MARINADE

Cette salade de Noël particulière séduit par son arôme doux et épicé. De plus, tu pourras la servir en un tour de main.

INGRÉDIENTS POUR LES BETTERAVES ROUGES MARINÉES

- 430 g de betteraves rouges NATURE'S GOLD, tranchées et bien égouttées
- 125 ml d'eau
- 250 ml de vinaigre de cidre LE GUSTO
- 100 g de miel BIO BIO NATURA
- 2 cs de moutarde douce LE GUSTO
- Sel
- Poivre

INGRÉDIENTS POUR LES NOIX ENROBÉES DE MIEL

- 50 g de miel BIO BIO NATURA
- 100 g de cerneaux de noix HAPPY HARVEST
- 1 cc de sel fin

INGRÉDIENTS POUR LA SALADE

- 3 cs d'huile d'olive grecque vierge BIO NATURE ACTIVE
- 2 salades chicorée, nettoyées et effeuillées
- 200 g de fromage de chèvre

PRÉPARATION

- Mettre les betteraves dans un saladier. Faire chauffer l'eau, le vinaigre, le miel, la moutarde, le sel et le poivre dans une casserole jusqu'à ce que le miel et le sel soient dissous. Verser sur les betteraves et laisser mariner au moins 2 heures ou toute la nuit au réfrigérateur.
- Pour les noix enrobées, faire caraméliser le miel, les noix et le sel dans une poêle de taille moyenne à feu moyen jusqu'à coloration. Étaler sur du papier sulfurisé et laisser refroidir 10 minutes avant de casser le tout en gros morceaux.
- Au moment de servir, retirer les betteraves du liquide de trempage et les égoutter. Réserver 80 millilitres du liquide et le mélanger à l'huile d'olive pour faire une vinaigrette.
- Disposer les feuilles de chicorée sur un plat, puis répartir les betteraves rouges marinées et le fromage de chèvre dessus. Arroser avec la vinaigrette et garnir avec les noix enrobées.



ASTUCE PRODUIT ALDI SUISSE

BETTERAVES ROUGES EN TRANCHES «NATURE'S GOLD»

Les betteraves rouges sont des légumes parfaits en hiver. Leur saveur de terre et de noix est intéressante.



CONSEIL DE PRO

PETITES, MAIS SAVOUREUSES!

Lorsque tu achètes des betteraves rouges fraîches, veille à ce qu'elles ne soient pas trop grosses, sinon elles risquent d'être filandreuses. Les plus petites sont les plus tendres.





 **CONSEIL DE PRO**

ÉVITER L'ODEUR DE POISSON

Pour éviter l'odeur désagréable du poisson dans la maison, verser un peu de lait frais dans un bol et y faire tremper le poisson pendant cinq minutes. Ensuite, rincer et préparer comme d'habitude. La triméthylamine se lie aux enzymes dans le lait et dégage une odeur moins forte.



SAUMON SAUVAGE GLACÉ AU MIEL, À LA MOUTARDE ET À L'ANETH AVEC UNE PURÉE DE POMMES DE TERRE AU RAIFORT



RECETTE POUR
4-6 PERSONNES



TEMPS DE PRÉPARATION
40 MINUTES



DIFFICULTÉ
MOYENNE

Vraiment festif, facile à préparer et avec un goût irrésistible!

INGRÉDIENTS POUR LE SAUMON

- 50 ml de miel BIO BIO NATURA
- 40 g de moutarde douce LE GUSTO
- 3 gousses d'ail hachées
- 4 cs d'huile d'olive grecque vierge BIO NATURE ACTIVE (+ un peu pour badigeonner)
- 1 cs de jus de citron
- 1.2 kg de saumon de Norvège GOURMET
- Sel
- Poivre
- ½ bouquet de ciboulette fraîche (20 g) pour garnir

INGRÉDIENTS POUR LA PURÉE DE POMMES DE TERRE

- 1 kg de pommes de terre à chair farineuse, épluchées et coupées en dés
- 250 ml de crème entière UHT MILFINA
- 4 cs de mousse de raifort GOOD CHOICE
- Sel fin
- Poivre

PRÉPARATION

- Pour le glaçage au miel et à la moutarde, mélanger le miel, la moutarde, l'ail, l'huile d'olive, le jus de citron, le sel et le poivre.
- Tapisser une plaque de cuisson de papier aluminium. Badigeonner le saumon d'huile d'olive des deux côtés. Déposer le poisson,

côté peau vers le bas, sur la plaque recouverte de film. Badigeonner le dessus du saumon avec le mélange de miel et de moutarde.

– Cuire au four à 230 °C pendant environ 16 minutes, jusqu'à ce que le saumon soit juste cuit. Retirer ensuite du four et laisser reposer 5 minutes.

– Pendant ce temps, préparer la purée de pommes de terre. Faire cuire les pommes de terre dans de l'eau bien salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égoutter et remettre dans la casserole. Ajouter la crème entière, la mousse de raifort et le poivre, saler et écraser jusqu'à obtenir une purée lisse.

– Servir le saumon au milieu de la table, garni d'aneth frais et avec la purée de pommes de terre au raifort sur le côté.

ASTUCE PRODUIT ALDI SUISSE

FILET DE SAUMON DE NORVÈGE «GOURMET»

Le filet de saumon GOURMET est issu de l'aquaculture durable. Il se prête à la préparation de nombreux plats et on l'apprécie particulièrement pendant les Fêtes.



SPÉCIALITÉS POUR LES GASTRONOMES

ISSUES DE LA GAMME GOURMET D'ALDI SUISSE



FILET DE SAUMON DE NORVÈGE

Délicat et polyvalent. Pour des plats rapides à préparer et des menus de gourmets.



PARMIGIANO REGGIANO

Un fromage italien à pâte dure unique, aromatique et inimitable, fabriqué à partir de lait cru de vache. Avec son goût puissant, il peut être utilisé de différentes manières

TATARE

Le délicieux tartare de bœuf ou de thon est parfait en entrée ou comme petit repas léger.



ACETO BALSAMICO DI MODENA

Le vinaigre balsamique vieilli se caractérise par son goût rond, aromatique et légèrement aigre-doux.



Photos: ALDI SUISSE

MÉLANGE DE NOIX

Le snack idéal: mélange de différentes noix grillées, salées, au wasabi avec un mélange d'épices ou au miel.



CHIPS DE POMMES DE TERRE

Que serait la fête sans ces chips? Salées et poivrées ou façon curry thaï, il y en a pour tous les goûts.



MACARONS

Douze macarons aux saveurs délicates. Des gourmandises fruitées et élégantes.



MOUSSE AU CHOCOLAT

Infiniment crémeuse et savoureuse. Classique ou au chocolat au lait, ce dessert a toujours un goût fantastique.



CANTUCCINI

Un classique pour accompagner le café ou le thé de l'après-midi. Avec des amandes et du chocolat, un pur délice.



MINI FEUILLETÉS

Épicés, au jambon et au fromage, crevettes-tomate, mais aussi au saumon et aux épinards. Quel que soit votre choix, ils sont toujours délicieux!



VINS POUR LES MOMENTS SPÉCIAUX

Quoi de plus agréable que de s'installer confortablement avec un bon verre de vin lorsque le temps se rafraîchit dehors? Nous avons préparé pour toi quelques recommandations issues de la Vinoteca d'ALDI SUISSE.



LUIS FELIPE EDWARDS LFE900

0.75 litre, 14,5% vol.
Origine: Chili/Colchagua Valley
Cépage: syrah, cabernet sauvignon, petite syrah

Robe pourpre aux nuances noires. Le nez est élégant, aux arômes de fruits noirs mûrs, de cassis et de myrtilles avec de fines notes boisées. Alliés à une pointe de fraîcheur, les tanins riches et assouplis par des saveurs de fruits mûrs prolongent la persistance.



CUVÉE DES ALPES VDP

0.75 litre, 12,1% vol.
Origine: Suisse
Cépage: cuvée

Une composition aromatique de six cépages blancs classiques de Suisse: chasselas, chardonnay, amigne, malvoisie, muscat et arvine.



LES ETERNELLES ST. SAPHORIN LAVAUX AOC

0.75 litre, 12,5% vol.
Origine: Suisse/Lavaux
Cépage: chasselas

Jaune clair, frais et fruité. Volumineux en bouche avec une finale souple. Accord: veau, volaille, poisson, pâtes, plats de riz, pizza, plats asiatiques et végétariens, fromage ou encore salade.



LES GRANDES TERRES CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOC

0.75 litre, 14,5% vol.
Origine: France/Vallée du Rhône
Cépage: grenache, syrah, mourvèdre

Ce vin classique du sud de la France est élaboré à partir d'un mélange de grappes de grenache, de syrah et de mourvèdre. Un vin ample, intensément fruité avec des notes de mûres de Logan, de framboises, de réglisse, de moka et d'épices.



IL TEO PRIMITIVO DI MANDURIA DOP

0.75 litre, 15,5% vol.
Origine: Italie/Pouilles
Cépage: primitivo

Robe pourpre intense, arômes riches de baies noires avec des notes fumées et végétales. Un vin élégant et équilibré, les tanins sont parfaitement intégrés dans la structure veloutée et charmante.



PRIMANEVE ASSEMBLAGE BLANC VDP

0.75 litre, 12,5% vol.
Origine: Suisse
Cépage: cuvée

À la mi-novembre, les raisins trop mûrs qui sont restés accrochés aux vignes sont récoltés avec amour. Le résultat: un moût fruité, riche et concentré, qui est immédiatement pressé pour donner ce «Blanc de Noir» profond et fruité.



RONCO DI SASSI

0.75 litre, 15,5% vol.
Origine: Italie
Cépage: primitivo, Montepulciano, aglianico

Robe pourpre aux nuances brunes. Sédait au nez par d'agréables notes mûres de fruits noirs confits et d'épices douces. La bouche est ample, dotée d'une belle générosité, des tanins parfaitement fondus qui offrent une finale persistante.



CUVÉE PREMIUM

0.75 litre, 13% vol.
Origine: Autriche/Burgenland
Cépage: blauränkisch, zweigelt, merlot

Avec une couleur rouge cerise profond et des reflets violets. Bouquet très noble avec des notes de baies noires, de délicats arômes grillés ainsi que de fines nuances de chêne français. En bouche, cette cuvée se présente fruitée avec une bonne structure et des tanins souples et légèrement sucrés.



CHÂTEAU BILLERON BOUQUEY SAINT-ÉMILION GRAND CRU AOP

0.75 litre, 14% vol.
Origine: France/Bordeaux
Cépage: merlot, cabernet franc

Le domaine viticole familial, dirigé par des femmes depuis de nombreuses années, se trouve à Saint-Hippolyte. Avec sa robe d'un violet intense, ce vin riche et velouté offre des arômes de fruits noirs et de vanille grillée.



PRIMANEVE MONTERRA ASSEMBLAGE ROUGE VDP

0.75 litre, 14% vol.
Origine: Suisse
Cépage: cuvée

Les raisins surmûrs qui sont restés accrochés aux vignes donnent un moût fruité, riche et concentré, vinifié avec des notes boisées et de la passion. Belle structure, fruité, riche et concentré: telles sont les caractéristiques propres à notre vin de la Cuvée «Primaneve».

LES SAVEURS DE NOËL

On les attend avec impatience dès le début de l'avent! Que seraient les Fêtes sans biscuits de Noël? Pour mettre un peu de nouveauté dans tes plats, nous te proposons cinq recettes que tu ne connais peut-être pas encore. Elles valent la peine d'être essayées!

PHOTO DES RECETTES JULIANE REICHERT

BISCUITS AU BEURRE, À LA VANILLE ET AU CHOCOLAT



RECETTE POUR
4 PERSONNES



TEMPS DE PRÉPARATION
40 MINUTES



DIFFICULTÉ
FACILE

Avec une pâte brisée, une crème à la vanille et un glaçage au chocolat, ils sont tellement irrésistibles qu'ils pourraient bien devenir tes biscuits préférés.

INGRÉDIENTS POUR LES BISCUITS

- 270 g de farine blanche BIO RETOUR AUX SOURCES
- 200 g de beurre BIO RETOUR AUX SOURCES
- 110 g de sucre glace
- 2 jaunes d'œuf
- 50 g de chocolat au lait, râpé
- 40 g de sucre vanillé BELLA

INGRÉDIENTS POUR LA CRÈME

- ¼ litre de lait entier BIO RETOUR AUX SOURCES
- 20 g de poudre pour pudding BELLA, goût vanille
- 40 g de sucre vanillé BELLA
- 250 g de beurre BIO RETOUR AUX SOURCES
- 200 g de sucre glace
- Chocolat de couverture BELLA pour le glaçage



ASTUCE PRODUIT ALDI SUISSE

POUDRE POUR PUDDING, GOÛT VANILLE «BELLA»

Le pudding BELLA au goût vanille est sans doute le plus apprécié de la gamme, et il est indispensable pendant la saison de la pâtisserie!

PRÉPARATION

- Émietter le beurre avec la farine, puis mélanger avec le reste des ingrédients pour obtenir une pâte lisse. Étaler la pâte sur une épaisseur d'environ 3 millimètres et découper des disques. Les disposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et faire cuire à 170 °C (chaleur tournante) pendant environ 10 minutes.
- Pour la crème, porter à ébullition la moitié du lait avec le sucre vanillé, mélanger le reste du lait avec la poudre pour pudding goût vanille puis l'incorporer au lait bouillant. Retirer du feu et laisser refroidir.
- Battre le beurre avec le sucre glace jusqu'à ce qu'il devienne blanc et mousseux. Mixer le pudding froid avec un mixeur plongeant jusqu'à ce qu'il soit lisse, puis l'incorporer dans le beurre, cuillère par cuillère.
- Verser la crème dans une poche à douille avec un petit embout rond. Recouvrir la moitié des biscuits avec de la crème et poser un deuxième disque par-dessus.
- Faire fondre le chocolat de couverture et y plonger uniquement le dessus des biscuits. La crème doit rester visible.



CONSEIL DE PRO

LE TREMPAGE DEMANDE DE L'ENTRAÎNEMENT

Ne te décourage pas si tu ne parviens pas à tremper les biscuits avec précision. Il faut un peu d'entraînement pour y arriver. Même si le chocolat déborde un peu, ils seront tout aussi délicieux!





CONSEIL DE PRO

DES NOISETTES À LA PLACE DES AMANDES

Pourquoi ne pas essayer avec des noisettes? C'est tellement bon!



ASTUCE PRODUIT ALDI SUISSE

BEURRE BIO «RETOUR AUX SOURCES»

Le beurre BIO est produit à partir du meilleur lait BIO suisse.

BISCUITS AUX AMANDES ET AU CHOCOLAT



RECETTE POUR 4 PERSONNES



TEMPS DE PRÉPARATION 30 MINUTES



DIFFICULTÉ FACILE

Personne ne résiste à ces biscuits chocolat-amande. Quand le temps presse, cette recette particulièrement facile est parfaite.

INGRÉDIENTS

- 120 g de beurre BIO RETOUR AUX SOURCES
- 250 g de sucre glace
- 120 g d'amandes moulues BELLA
- 120 g de chocolat pâtissier, râpé
- 1 cc de sucre vanillé BELLA
- 1 pincée de cannelle LE GUSTO
- Amandes hachées BELLA

PRÉPARATION

- Pétrir à la main le beurre, le sucre, les amandes et le chocolat pour obtenir une pâte.
- Former de petites boules et placer une amande sur chacune.
- Faire cuire à 170 °C (chaleur tournante) pendant environ 10 minutes.



ASTUCE PRODUIT ALDI SUISSE

PÂTE À TARTINER AUX NOISETTES «NUTOKA»

La pâte chocolatée aux noisettes de GRANDESSA est fabriquée à partir de poudre de noisettes. Elle est délicieuse en tant que snack sucré et peut également être utilisée de manière polyvalente en cuisine.



BOUCHÉES AU RHUM



RECETTE POUR 4 PERSONNES



TEMPS DE PRÉPARATION 25 MINUTES



DIFFICULTÉ FACILE

Cette recette ravira les amateurs de chocolat. Même si elle implique de se salir les mains, cela en vaut vraiment la peine.

INGRÉDIENTS

- 6 cl de rhum
- 300 g de noisettes moulues BELLA
- 200 g de pâte à tartiner aux noisettes NUTOKA
- Cacao BELLA pour l'enrobage
- Petites caissettes en papier

PRÉPARATION

- Bien mélanger le rhum avec la pâte à tartiner assouplie et les noisettes.
- Avec les mains humides, former des boules de pâte et les rouler dans le cacao.
- Déposer les bouchées dans des caissettes en papier.



CONSEIL DE PRO

MAINS COLLANTES

Si la pâte colle aux mains pendant la formation des boules, il suffit de les rincer régulièrement ou de les saupoudrer de cacao en poudre.

VANILLEKIPFERL



RECETTE POUR
4 PERSONNES



TEMPS DE PRÉPARATION
60 MINUTES



DIFFICULTÉ
FACILE

Un classique absolu, indispensable à Noël. Le choix des noix dépend des goûts de chacun, nous avons opté pour des amandes.

INGRÉDIENTS

- 200 g de beurre BIO RETOUR AUX SOURCES
- 280 g de farine BIO RETOUR AUX SOURCES
- 80 g de sucre glace
- 100 g d'amandes moulues BELLA
- Sucre glace et sucre vanillé BELLA pour l'enrobage



ASTUCE PRODUIT ALDI SUISSE

SUCRE VANILLINÉ «BELLA»

Le sucre vanillé a un goût intense de vanille. En pâtisserie, il donnerait un goût plus prononcé que le sucre vanillé.

PRÉPARATION

- Émietter la farine et le beurre. Travailler avec le sucre en poudre et les amandes moulues pour obtenir une pâte lisse et laisser reposer au frais pendant environ 30 minutes.
- Former un rouleau de pâte. Découper des petits morceaux et les façonner en forme de croissants. Les disposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et faire cuire à 180 °C (chaleur tournante) pendant environ 10 minutes.
- Rouler délicatement les croissants encore chauds (ils se cassent très facilement!) dans un mélange de sucre en poudre et de sucre vanillé.



CONSEIL DE PRO

QUELLES NOIX UTILISER?

Tout dépend de tes souvenirs d'enfance et du goût que tu souhaites obtenir. Que tu utilises des amandes, des noisettes ou des noix pour préparer les Vanillekipferl, l'important, c'est qu'ils seront toujours bons!

ROCHERS CHOCO-COCO



RECETTE POUR
4 PERSONNES



TEMPS DE PRÉPARATION
60 MINUTES



DIFFICULTÉ
FACILE

On en trouve toute l'année, mais en miniature, ils sont aussi parfaits sur la table de Noël. Bien moelleux et légers, ils sont vite addictifs.

INGRÉDIENTS

- 200 g de sucre glace
- 3 œufs BIO RETOUR AUX SOURCES
- 200 g de noix de coco râpée BELLA
- 1 cc de miel BIO BIO NATURA

INGRÉDIENTS POUR LA CRÈME

- 250 g de beurre BIO RETOUR AUX SOURCES
- 150 g de sucre glace
- 80 g de chocolat pâtissier, râpé
- 75 g de beurre BIO RETOUR AUX SOURCES
- 150 g de biscuits au beurre FINEST BAKERY, classiques
- Chocolat noir de couverture BELLA



CONSEIL DE PRO

POUR UNE CONSISTANCE LISSE

Il faut préalablement tamiser le sucre en poudre pour qu'il soit vraiment fin et sans grumeaux. Pour cela, on peut utiliser une petite passoire ou un tamis à farine.

PRÉPARATION

- Battre les blancs d'œufs en neige avec le sucre en poudre, puis incorporer la noix de coco râpée et le miel.
- Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, déposer des petits tas d'environ 3 cm de diamètre et faire cuire pendant 10 minutes à environ 160 °C (chaleur tournante).
- Laisser refroidir.
- Pour la crème, battre le beurre avec le sucre glace jusqu'à obtenir une consistance mousseuse, puis incorporer peu à peu le chocolat râpé et réserver.
- Faire fondre le beurre, émietter les biscuits et les mélanger au beurre liquide. Former des petits disques fins d'environ 3 centimètres de diamètre et les presser à l'aide d'une cuillère. Badigeonner ensuite les disques de crème et déposer un petit tas de noix de coco dessus. Laisser refroidir pour que la crème se raffermisse.
- Faire fondre le chocolat de couverture et y tremper le dessous des macarons à la noix de coco.

ASTUCE PRODUIT ALDI SUISSE

NOIX DE COCO RÂPÉE «BELLA»

La noix de coco râpée est fabriquée à partir de la pulpe de la noix de coco. On peut l'utiliser pour préparer des biscuits, dans des desserts et sur du muesli.



TOUT POUR LA PÂTISSERIE

DANS TA FILIALE ALDI SUISSE



MANDES MOULUES

Les amandes sont polyvalentes pour la saison des pâtisseries. Leur goût fin s'accorde avec les biscuits, les gâteaux ou les desserts.



SUCRE VANILLINÉ

Un classique pour agrémenter les pâtisseries et les desserts. Il ajoute un arôme intense de vanille et un goût agréable.



POUDRE À LEVER

Pour réussir les gâteaux et autres pâtisseries, la poudre à lever est indispensable, car elle allège la pâte.



MEILLEUR PRODUIT!

Les aides à la pâtisserie sont de saison toute l'année.



MEILLEUR PRODUIT!

Les œufs BIO sont l'ingrédient idéal pour la pâtisserie.



BEURRE BIO

Le beurre BIO «RETOUR AUX SOURCES» est produit à partir de lait BIO suisse.



ŒUFS BIO

Polyvalents et particulièrement savoureux, les œufs BIO de la marque RETOUR AUX SOURCES proviennent d'élevages en plein air.



CACAO

Pour la pâtisserie ou la préparation de chocolat chaud, il faut toujours en avoir dans le placard.

Photos: ALDI SUISSE



MEILLEUR PRODUIT!

Le chocolat de couverture est l'un des produits les plus polyvalents.

CHOCOLAT DE COUVERTURE

La marque BELLA propose du chocolat de couverture au lait, noir ou blanc. Il apporte un bon goût de cacao aux gâteaux et convient aussi parfaitement comme glaçage.



SUCRE GLACE

Le sucre glace finement moulu est idéal pour saupoudrer et décorer les gâteaux et autres desserts. Il est également parfait pour la pâtisserie ainsi que pour les crèmes et pour une décoration légère.



SUCRE CRISTALLISÉ FIN

Le sucre cristallisé fin se dissout plus facilement que le sucre normal. Il s'utilise partout, pour pâtisser, cuisiner et sucrer.

ÉPICES POUR PAIN D'ÉPICES

Le mélange d'épices apporte un goût parfait de pain d'épices et évoque Noël.



ÉRYTHRITOL

Une alternative au sucre, sans calories. Les personnes diabétiques peuvent également l'utiliser sans problème. Son pouvoir sucrant étant inférieur à celui du sucre, il faudra en ajouter un peu plus dans tes préparations.

SUCRE DE BOULEAU

Les substituts de sucre comme le xylitol peuvent aider à réduire le sucre dans l'alimentation sans devoir renoncer au goût sucré en pâtisserie et en cuisine.



Dans certaines régions, les produits peuvent aussi être commandés facilement sur [aldi-now.ch](https://www.aldi-now.ch)

RECETTES D'HIVER

Le miel rappelle l'hiver et son arôme est incomparable! C'est pourquoi il a une place importante sur les tables de Fêtes.

Photo: StockFood, partystock sur Freepik | Photo du produit: ALDI SUISSE

RÔTI DE PORC AU MIEL, À LA MOUTARDE ET AU GINGEMBRE



RECETTE POUR
4 PERSONNES



TEMPS DE PRÉPARATION
25 MINUTES, TEMPS DE
CUISSON: ENV. 1 H 45



DIFFICULTÉ
FACILE

Ceux qui ont goûté notre rôti de porc au miel, à la moutarde et au gingembre savent à quel point la viande peut être goûteuse et aromatique.

INGRÉDIENTS

- ½ kg de filet de porc en pièce COUNTRY'S BEST
- 5 cm de gingembre BIO
- 500 ml de vin blanc
- 2 cs de miel BIO BIO NATURA
- 6 cc de romarin
- 4 cs de moutarde douce LE GUSTO
- branches fraîches de romarin pour décorer
- baguette rustique campagnarde de la PANETTERIA

PRÉPARATION

- Essuyer légèrement le filet de porc en pièce. Laver le gingembre, le couper en tranches et le placer avec la viande dans un plat allant au four. Arroser de vin et couvrir d'une feuille d'aluminium.
- Préchauffer le four à 190 °C (chaleur de voûte et de sole) et y cuire la viande pendant env. 1 h 20. Retirer la feuille, badigeonner la viande de miel et poursuivre la cuisson pendant 20 à 25 minutes. Sortir du four et réserver quelques instants.
- Déposer le romarin sur une plaque de cuisson et le faire brunir au four sous le gril. Le sortir ensuite du four et le mettre de côté.
- Passer brièvement la viande sous le gril pour la réchauffer. Sortir enfin du four et couper en tranches. Étaler 1 cuillère à soupe de moutarde sur chaque assiette, disposer la viande en tranches et parsemer de romarin bruni. Décorer avec des lamelles de gingembre et les branches de romarin, puis servir avec les tranches de baguette campagnarde.



CONSEIL DE PRO

ÉPLUCHER LE GINGEMBRE

Avant de le cuisiner, il faut éplucher le gingembre. Notre astuce: râper le gingembre avec le bord d'une cuillère à café pour détacher plus facilement la peau du bulbe.



COURGE RÔTIE

AVEC DU THYM, DU MIEL, DE LA SALADE CHICORÉE ET DU GORGONZOLA



RECETTE POUR
4 PERSONNES



TEMPS DE PRÉPARATION
25 MINUTES, TEMPS DE
CUISSON: ENV. 35 MINUTES



DIFFICULTÉ
FACILE

L'association de la courge et du gorgonzola séduit tous les gourmets! Le miel vient compléter l'expérience gustative. Un plat vite préparé et particulièrement savoureux avec des ingrédients BIO.

INGRÉDIENTS

- 1 kg de courge BIO
- 4 cs d'huile d'olive grecque vierge BIO NATUR ACTIVE
- 2 cs de miel BIO BIO NATURA
- 4 branches de thym + un peu pour décorer
- 1 salade de chicorée
- ½ citron BIO
- 2 cs de vinaigre de cidre LE GUSTO
- 150 g de gorgonzola CUCINA NOBILE
- 2 cs de pignons de pin grillés BELLA
- Sel
- Poivre

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 175 °C (chaleur de voûte et de sole). Laver la courge et la couper en deux. Retirer les graines et les fibres et couper les deux moitiés en morceaux ou en tranches. Les mélanger dans un saladier avec du sel, du poivre, 2 cs d'huile d'olive, 1 cs de miel et assaisonner. Laver le thym, le sécher et l'ajouter.
- Répartir le tout sur une plaque de cuisson et faire cuire au four pendant 30 à 35 minutes.
- Nettoyer la salade, retirer le trognon, prélever les feuilles et les couper en morceaux d'une bouchée, les laver et les essorer. Dans un saladier, mélanger le sel, le poivre, le jus de citron et le vinaigre avec le reste de l'huile d'olive et le miel, puis ajouter la salade.
- Retirer la courge du four, la laisser refroidir brièvement, puis répartir la salade dessus. Émietter le gorgonzola sur le dessus et servir le tout garni du reste du thym et des pignons de pin.



CONSEIL DE PRO

FAIRE GRILLER DES GRAINES DE COURGE

Commencer par retirer la chair du fruit. Préchauffer le four à 170 °C (chaleur de voûte et de sole). Essuyer les graines et les faire sécher pendant env. 20 min des deux côtés dans le four préchauffé. Les laisser ensuite refroidir et les écraser avec un rouleau à pâtisserie pour briser les coques. Séparer les graines de leur enveloppe.



ASTUCE PRODUIT ALDI SUISSE

GORGONZOLA «CUCINA NOBILE»

Le gorgonzola italien est l'un des fromages à moisissure noble les plus célèbres. Son goût doux et sucré ou corsé et piquant apporte la touche finale à de nombreux plats.



CAMEMBERT RÔTI

AVEC DES FIGES, DES NOIX DE MACADAMIA CROQUANTES ET DU MIEL



RECETTE POUR
4 PERSONNES



TEMPS DE PRÉPARATION
15 MINUTES, TEMPS DE
CUISSON: ENV. 25 MINUTES



DIFFICULTÉ
FACILE

Un camembert qui sort du four fondant à souhait, avec l'arôme incomparable du miel. L'or liquide rehausse divinement ce plat en lui apportant de la douceur.

INGRÉDIENTS

- 50 g de noix de macadamia HAPPY HARVEST
- 2 cs de sucre de canne Fairtrade HAPPY HARVEST
- 8 figes
- 2 camemberts SAINT BENOIT
- 12 tranches de baguette rustique campagnarde de la PANETTERIA
- 3 cs de miel BIO BIO NATURA
- Huile d'olive grecque BIO NATUR ACTIVE
- Herbes fraîches BIO pour garnir

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 180 °C (chaleur tournante).
- Hacher grossièrement les noix de macadamia et les faire dorer à sec dans une poêle pour leur donner du goût. Ajouter le sucre et laisser caraméliser en remuant régulièrement. Laisser refroidir sur un papier sulfurisé (les hacher à nouveau, si nécessaire).
- Laver les figes. Empiler les deux camemberts dans un plat à four et disposer les figes tout autour. Badigeonner les tranches de pain avec de l'huile d'olive. Cuire le fromage, les figes et les tranches de pain au four pendant environ 25 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit liquide à l'intérieur. Retirer les tranches de pain du four dès qu'elles deviennent dorées et croustillantes.
- Transférer le fromage sur une assiette et disposer les figes tout autour (éventuellement coupées en deux). Répartir les noix de macadamia dessus et arroser le tout de miel. Ajouter les herbes et servir avec les tranches de baguette.



ASTUCE PRODUIT ALDI SUISSE

MIEL BIO «BIO NATURA»

Le miel BIO crémeux ou liquide dans un flacon doseur pratique est parfaitement polyvalent en cuisine. Il peut accompagner de nombreux plats salés et fromages. Il suffit d'y goûter!



CONSEIL DE PRO

BIEN CONSERVER LE MIEL

Le miel se conserve mieux à une température comprise entre 10 et 18 °C. Il ne faut donc pas le stocker au réfrigérateur. Il est préférable de le garder dans une pièce fraîche (et non froide), à l'abri de la lumière.



CÉLÉBRER LA VIE AVEC DES BULLES!

Le vin mousseux est un petit luxe incontournable en fin d'année! Avec cette sélection pour les moments festifs, on pourrait bien oublier le quotidien un peu plus longtemps. Place au plaisir!

Winzersekt, prosecco et champagne: les vins mousseux diffèrent naturellement d'un pays à l'autre. Cependant, les cépages, le dosage ou la teneur en gaz carbonique ne comptent pas vraiment une fois le premier verre versé.

En effet, les bulles qui montent, le fameux perlage, apportent du pétillant à la vie: elles indiquent qu'il y a quelque chose à fêter, que le quotidien est mis en pause et qu'il est temps de profiter.

CHAMPAGNE

D'un point de vue technique, cet objet de convoitise pétillant est un vin mousseux fermenté en bouteille provenant d'une région viticole française bien définie: la Champagne. 15 000 viticulteurs et viticultrices, dont peu produisent leur propre champagne, et les «Maisons de Champagne» en ont fait un succès mondial durable.

VIN MOUSSEUX

La deuxième fermentation d'un «vin de base», souvent une cuvée de plusieurs cépages, donne un mousseux. Elle se fait soit directement en bouteille (selon la méthode traditionnelle), soit en cuve par ajout de sucre et de levure. Du gaz carbonique se forme ensuite en quantité plus ou moins importante dans le vin en fonction de la durée de maturation. Selon leur teneur en sucre, on distingue les vins mousseux secs («brut») des vins fruités et doux («extra dry»).

PROSECCO

Un prosecco est forcément produit à partir de glera: ce cépage avec une belle acidité, cultivé autour de Trévise et de Valdobbiadene, donne des «bollicine» (ou «petites bulles», c'est ainsi que les Italiens appellent leurs vins mousseux). Il en existe deux types, qui se distinguent

par la pression dans la bouteille: le «prosecco frizzante», un vin léger et festif et le «prosecco spumante», un vin mousseux. Tous les deux propagent la joie de vivre du Sud dès qu'ils pétillent dans le verre.

FRIZZANTE

L'équivalent français «vin perlant» permet de comprendre un peu mieux où se situent les points forts de ce vin pétillant: le gaz carbonique ne provient pas de la fermentation, mais est ajouté dans des cuves sous pression.

Les bulles plus douces séduisent un grand nombre de consommateurs, car avec son bouchon à vis, le frizzante suggère un plaisir sans complication, pour faire la fête quand bon nous semble.

Il ne reste plus qu'à trinquer!



OROPERLA ROSÉ MILLESIMATO EXTRA DRY

0.75 litre, 11.5% vol.
Origine: Italie
Cépage: cuvée

Robe rose saumonée claire aux bulles délicates. Notes fruitées de cerises, de framboises et de cassis. Rond et frais en bouche. Les fines bulles sont agréablement intégrées dans la structure ample et fruitée. Accord: poisson, plats végétariens, apéritif et desserts.



MARQUIS DE BEAUCEL CRÉMANT DE LOIRE BRUT

0.75 litre, 12% vol.
Origine: France/Loire
Cépage: chenin blanc, cabernet franc, chardonnay

Robe jaune pâle aux reflets dorés qui se retrouve encore intensifiée par de fines bulles toutes en vivacité, des arômes fruités présentant une légère note de framboise et une finale à la fois ronde et persistante. Accord: poisson, fruits de mer, apéritif et desserts.



MONDO BIOLOGICO PROSECCO SPUMANTE BIO DOC

0.75 litre, 11% vol.
Origine: Italie/Vénétie
Cépage: glera

Ce prosecco à l'acidité bien intégrée présente au nez des arômes de pomme verte et d'agrumes ainsi que des notes d'acacia et de sureau. Accord: plats végétariens, apéritif et salade.



GRANDE ALBERONE MOSCATO SPUMANTE DOLCE

0.75 litre, 7% vol.
Origine: Italie
Cépage: muscat

Jaune d'or aux délicats arômes de miel, agréablement sucré, équilibré et harmonieux. Pour accompagner l'apéritif ou les desserts.



STOLZENFELS VIN MOUSSEUX SEC

0.75 litre, 11% vol.
Origine: Allemagne

Cépage: cuvée

Vin mousseux sec au caractère pétillant, pour différentes occasions. Un bouquet élégant et sec avec une vivacité étonnante. Ce vin mousseux permet de trinquer à merveille aux petits et grands plaisirs de la vie.



MARQUIS DE BEAUCEL CRÉMANT D'ALSACE BRUT

0.75 litre, 12.5% vol.
Origine: France/Alsace
Cépage: cuvée

Élaboré selon la méthode traditionnelle de la fermentation en bouteille, ce crémant d'Alsace présente un pétillant fin avec une note fruitée.



CHARLES DE CAZANOVE CHAMPAGNE BRUT AOC

0.75 litre, 12% vol.
Origine: France/Champagne
Cépage: cuvée

Une couleur or pâle et des bulles pétillantes. Un bouquet idéal aux notes fruitées et un nez délicat d'agrumes. En bouche, frais et bien structuré avec des arômes épicés.



ZEROZECCO MOUSSEUX SANS ALCOOL

0.75 litre

Robe claire et dorée, perlage moyen. Intense, fruité, floral, avec des notes de pastèque, litchi et bonbon. Vin mousseux sans alcool élaboré à partir de vin désalcoolisé. Idéal à l'apéritif.



OROPERLA PROSECCO SUPERIORE MILLESIMATO DOCG

0.75 litre, 11% vol.
Origine: Italie/Vénétie
Cépage: glera

Robe jaune paille clair, présentant de fines bulles persistantes, des notes de poires et de pommes. Un vin aux nuances de fleurs d'acacia et de glycine qui séduit par son caractère corsé et harmonieux. Accord: poisson, fruits de mer, pâtes, pizza, plats de riz et exotiques.

LES MEILLEURS VINS

EXPOVINA 2024



ALDI
SUISSE

Plus
pour la vie.

**MARQUIS DE
BEAUCEL
CRÉMANT
D'ALSACE BRUT**

9.99 0.75 l

France, Alsace



**EXTRA BLEU CIEL
JOHANNISBERG
AOC**

12.99 0.75 l

Suisse, Valais



Parmi les 12 vins primés «Best Of», sélectionnés parmi plus de 1440 vins testés, tu trouveras ces deux vins au rapport qualité-prix exceptionnel chez ALDI!