

# Cash **Bio** markal

DU 27 JANVIER AU 1<sup>ER</sup> FEVRIER  
*Spécial* CHANDELEUR

**PROMO\*** SEMAINE DES CRÊPES



## boisson riz nature

Markal 1 L

1,74 €

-10% à l'unité → **1,57 €**

-15% par 3 → **1,48 €**

Prix au L = 1,48 €



## farine de blé T65

Markal 1 kg

2,28 €

-10% à l'unité → **2,05 €**

-15% par 3 → **1,94 €**

Prix au kg = 1,94 €



## farine de riz blanche

Markal 500 g

2,39 €

-10% à l'unité → **2,15 €**

-15% par 3 → **2,03 €**

Prix au kg = 1,02 €



## sirop d'érable

Nokomis 25 cl

6,63 €

-10% à l'unité → **5,97 €**

-15% par 3 → **5,64 €**

Prix au L = 22,56 €

\*Dans la limite des stocks disponibles.

Cash-Bio Markal, supermarché Bio à Alixan - les Soubredioux, sortie 5 sur la RN 532. Plus d'infos sur [cashbio.fr](http://cashbio.fr)

**SUR TOUT LE MAGASIN, 3 PRODUITS IDENTIQUES ACHETÉS : -10% IMMÉDIAT À LA CAISSE**



## sirop d'agave

Markal 330 g

3,23 €

-10% à l'unité → **2,91 €**

-15% par 3 → **2,75 €**

Prix au kg = 8,25 €



## sucre blond de canne

Markal 1 kg

3,35 €

-10% à l'unité → **3,02 €**

-15% par 3 → **2,85 €**

Prix au kg = 2,85 €

**VENDREDI 31 JANVIER ET SAMEDI 1<sup>ER</sup> FEVRIER**

*crêpes party!*  
Faites vos courses en dégustant des crêpes!

### + 2 idées recettes

#### *Crêpe classique sans beurre*

8 parts

Temps de préparation : 5 minutes

#### Ingrédients :

200g de farine T.55 MARKAL • 3 œufs • 500 ml de lait écrémé • 20g de sucre brun de canne MARKAL

#### Préparation :

- 1) Dans un saladier casser les œufs un par un, ajouter le sucre brun et mélanger jusqu'à une consistance mousseuse.
- 2) Verser la farine et ajouter délicatement le lait en remuant de temps en temps. Remuer l'ensemble pour avoir une pâte homogène et sans grumeaux.
- 3) Dans une poêle à crêpe ou une poêle classique préalablement huilée et chaude, verser un petit de pâte à crêpe et laisser cuire 4 minutes sur une face et 3 minutes sur l'autre.
- 4) Répéter l'opération jusqu'à épuisement de la préparation.

**Suggestions :** Selon vos préférences, ajouter de l'arôme de vanille ou de la fleur d'oranger ou extrait d'amande amère. Quelques gouttes d'huiles essentielles de citron fonctionnent bien également.

Pour une version sans lactose, remplacer le lait demi-écrémé par une boisson végétale MARKAL.

#### *Crêpes 100% végétales*

12 à 15 parts

Temps de préparation : 10 minutes

#### Ingrédients :

150 g de farine de Teff MARKAL • 100 g de farine de riz MARKAL • 3 c. à s. d'huile d'olive ou de noix bio • 1 c. à s. de sucre (roux ou mascobado ou rapadura bio) • 60 cl de boisson végétale (avoine ou épeautre bio) • 3 à 4 gouttes d'huile essentielle de citron ou d'orange bio.

#### Préparation :

- 1) Mélanger les 2 farines après les avoir tamisées.
- 2) Ajouter le sucre, l'huile et la boisson végétale.
- 3) Bien mélanger au fouet pour éviter les grumeaux.
- 4) Ajouter l'huile essentielle choisie.
- 5) Huiler une poêle et faire cuire les crêpes 2 minutes sur chaque face.

**+ BIO DRIVE**  
[www.cashbio.fr](http://www.cashbio.fr)

- Service gratuit - Facilitez vos courses - Mêmes prix qu'au magasin - Gagnez du temps - Commandez 24h/24 -

**1** Faites vos courses en 1 clic et 24h/24. Les frais de préparation sont offerts.

**2** Vos courses prêtes le lendemain à partir de 15h.

**3** Payez en magasin et retirez vos courses en 10 mn.

### Cash Bio Markal

Lundi : 14h-19h

Du mardi au vendredi :

9h-19h non stop

Samedi :

9h-18h30 non stop

LACRA-RN 532 / Sortie 5

Aire des Marlhès

Les Soubredieux

795 route de la Correspondance

26300 ALIXAN

Tél. 04 75 58 89 18

[www.cashbio.fr](http://www.cashbio.fr)

**SUR TOUT LE MAGASIN, 3 PRODUITS IDENTIQUES ACHETÉS : -10% IMMÉDIAT À LA CAISSE**