

J'ai testé pour vous la pâte à tartiner Le Comptoir de Mathilde.



djotni.marion

Prix : 7€90



Bonjour les théoooliques!

Hier avait lieu un petit déjeuner de rencontre entre ambassadrices chez notre Zôdio Neuville-en-Ferrain. Ce fût un moment très agréable qui nous a permis de découvrir nos univers respectifs et d'échanger nos pages et blogs.

Et vous commencez à connaître le magasin, nous, clients comme ambassadeurs, sommes chouchoutés comme nulle part ailleurs, on est toutes reparties avec un petit panier cadeau. Voilà pourquoi je vous parle aujourd'hui de la pâte à tartiner Le Comptoir de Mathilde à la Noisette.

Première impression, j'adore le design du pot, à la fois classique et actuel, et surtout le pot est en verre et le couvercle en métal ce qui permettra de les réutiliser plus tard. Bon point.

Deuxième impression, la pâte est très liquide, elle coule beaucoup du couteau ou de la cuillère mais elle est facile à tartiner. D'ailleurs il est recommandé de la conserver à température ambiante.

Une fois tartinée, elle est excellente, pour moi bien au-dessus de la marque leader du marché, c'est incomparable. Je ne dis pas cela parce qu'elle m'a été offerte, si vous lisez régulièrement mes articles vous savez que j'adopte généralement un point de vue honnête, je dis ce qui me plaît et ce qui me plaît moins. Pour le coup aucune critique négative à faire, j'adore.



Je vous poste ci-dessous la composition de la pâte pour celles et ceux que ça intéresse:



Les + produits



- Excellent.

Les - produits



- Cher.

PREX 7€90

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr