

L'Huile Vierge de Noix La Tourangelle : une huile dont vous n'avez pas fini d'entendre parler

En s'invitant dans les Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) avec son Huile Vierge de Noix La Tourangelle, l'Huilerie Croix Verte révolutionne le marché de l'huile de noix, occupé à plus de 80 % par de l'huile de noix raffinée

Rendre l'huile vierge de noix accessible à tous et ainsi répondre à la demande des consommateurs pour des produits vierges et 100 % naturels, tel est l'objectif que s'est fixé l'Huilerie Croix Verte, basée à Saumur.

Objectif atteint avec le **flacon de 500 ml d'huile vierge de noix qu'elle propose désormais en GMS à 5.50 €** soit à un niveau de prix quasiment équivalent à celui de l'huile de noix, non vierge, proposée par la concurrence, qui ne présente pas tout à fait les mêmes vertus gustatives ni nutritionnelles.

Un produit de très grande qualité gustative

Contrairement à l'huile de noix classique présente en rayon, l'Huile Vierge de Noix La Tourangelle ne contient pas d'huile raffinée, ce qui signifie qu'elle ne subit aucun traitement physique ni chimique. 100 % naturelle, elle est obtenue par simple pression à froid, ce qui lui garantit un goût authentique et fruité de noix. Pour encore plus de saveur, une partie des noix est légèrement toastée de manière traditionnelle.

Des vertus nutritionnelles préservées

Ne pas raffiner, c'est préserver les acides gras essentiels (oméga 3 & 6), antioxydants, phytostérols et polyphénols présents naturellement dans la noix. L'Huile Vierge de Noix La Tourangelle contient 5 fois plus de vitamine E que l'huile de noix classique (44 mg pour 100 g). Son niveau de phytostérols et polyphénols élevé (186 mg pour 100 g) contribue activement à réguler le taux de cholestérol. Enfin, avec sa teneur élevée en oméga 3, une cuillère à soupe d'huile vierge de noix couvre plus de 60 % des apports nutritionnels conseillés.

Un design innovant et protecteur

Déjà récompensé par plusieurs concours internationaux, le design du bidon de l'Huile Vierge de Noix La Tourangelle, très esthétique, lui assure une place de choix dans les cuisines. Il garantit par ailleurs la protection optimale de l'huile en réduisant au maximum les risques d'oxydation.

Après avoir conquis les Etats-Unis en installant une unité de production au cœur des noyers californiens et en imposant sa marque sur le marché américain, la TPE saumuroise familiale se lance donc un nouveau défi : bouleverser le marché des huiles de spécialités français en rendant l'huile vierge de noix accessible au plus grand nombre.



- Visuels du produit sur le CD joint au dossier de presse -

Liste des points de vente et vente en ligne sur www.latourangelle.fr

Contact presse

Claire Bouc
De Bouche à Oreilles
06 84 59 91 21
claire.bouc@de-bouche-a-oreilles.com

A propos de l'Huilerie Croix Verte

Basée à Saumur, l'Huilerie Croix Verte est l'un des rares moulins restants qui perpétue la fabrication artisanale d'huiles de goût. La Tourangelle a réussi à conserver l'esprit traditionnel des huiles de goût en France, mais aussi à les réinventer en introduisant de nouvelles saveurs venues des quatre coins du monde : noix, noisette, pistache, avocat, sésame, truffe blanche.
Pour plus d'information : www.latourangelle.fr