

La Tourangelle purifie le marché des huiles

En s'invitant dans les Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) avec son huile vierge de noix, La Tourangelle challenge le mastodonte du marché

Redéfinir le standard de marché des huiles de spécialités en rendant 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 artisanale Croix Verte et Tourangelle, basée à Saumur, qui est déjà le principal producteur européen d'huiles issues de fruits secs.

« Après avoir imposé la marque La Tourangelle comme une des marques leaders des huiles de spécialités aux Etats-Unis, nous souhaitons aujourd'hui bousculer un marché largement occupé par le leader omniprésent de la transformation industrielle d'oléagineux » déclare Matthieu Kohlmeyer, nouveau directeur général de l'huilerie Croix Verte & Tourangelle.

Jusque là uniquement distribués dans quelques épiceries fines, les produits sous la marque La Tourangelle arrivent en GMS. Ils viennent notamment de se faire référencer dans la « Cave à Huiles » d'un des leaders de la Grande Distribution.

Un design innovant et un tarif extrêmement compétitif



Déjà récompensé par plusieurs concours internationaux, le design du flacon de l'huile vierge de noix La Tourangelle, très esthétique, lui assure une place de choix dans les cuisines et en rayons, d'autant que, associé aux flacons des autres huiles de la gamme (avocat, sésame, pistache, truffe blanche, noisette etc.), c'est tout un camaïeu de couleurs qui apparaît.

Pour ne rien gâcher, le **flacon de 500 ml d'huile vierge de noix La Tourangelle** est proposé à **environ 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 pressage 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

Outre sa valeur nutritive, la noix est traditionnellement utilisée en Europe et en Asie pour le traitement de diverses affections, dont le cancer. En plus de sa composition idéale et recommandée en acides gras essentiels (oméga 3 et 6), l'huile vierge de noix La Tourangelle conserve sa richesse en antioxydants et en phytosterols qui contribuent à mieux réguler le taux de cholestérol et prévenir les maladies cardio-vasculaires. Les acides gras essentiels représentent, de surcroît, l'un des principaux matériaux de construction des cellules nerveuses et seraient, de ce fait, nécessaires au bon fonctionnement du cerveau. Autant de vertus intrinsèques préservées par les procédés de production de l'huile vierge de noix La Tourangelle.



Paris, le 1^{er} septembre 2009

- Visuel du produit disponible sur demande -

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 & Tourangelle

Basée à Saumur, l'huilerie Croix Verte & Tourangelle 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