

## MACECAO : LE 1<sup>er</sup> BEURRE DE CACAO PARFUME AUX FRUITS SECS

**Une innovation de l'Huilerie Croix Verte  
déclarée Grand Prix SIRHA Innovation 2011**



Connue et reconnue dans le monde des oléagineux avec une gamme d'une quinzaine d'huiles de goûts, l'Huilerie Croix Verte innove en 2011 avec Macécao, une ligne de beurres de cacao parfumés aux fruits secs destinée au monde de la pâtisserie et chocolaterie.

Une innovation récompensée par le Grand Prix SIRHA Innovation 2011 décerné mercredi 8 décembre 2010 à l'Ecole Ferrandi.

### Une révolution dans le monde de la pâtisserie et de la chocolaterie

Détentrice d'un procédé d'aromatisation unique et 100 % naturel développé à partir d'un savoir-faire traditionnel acquis au fil des ans pour les besoins de sa production d'huiles de spécialités, l'Huilerie Croix Verte innove en le mettant à profit pour créer des beurres de cacao parfumés aux fruits secs : noisette, amande, pistache.

Une véritable révolution pour les pâtisseries et chocolatiers qui utilisent le beurre de cacao dans la fabrication des chocolats, bonbons de chocolat, ganaches, enrobages, velours et autres, mais qui doivent ajouter d'autres ingrédients pour les aromatiser, le beurre de cacao étant désodorisé.

### Un partenaire de choix

Développé en partenariat avec Jérôme Langillier, Champion du Monde de la Pâtisserie 2009, les beurres de cacao Macécao se substituent parfaitement aux beurres de cacao classiques sans goût : dotés des mêmes caractéristiques techniques que le beurre de cacao désodorisé permettant un usage simple, les beurres de cacao Macécao apportent une différence de taille : une dimension gustative unique, sans ajout de fruits secs, tout en restant 99,9 % cacao.

**Découvrez les beurres de cacao Macécao  
en avant-première sur le SIRHA !**

Du 22 au 26 Janvier 2011

Tous les jours sur le **stand de l'Huilerie Croix Verte - 1G53**

Le samedi 22 janvier 2011 de 16h30 à 17h30 pour la remise  
des **Grands Prix Sirha Innovation 2011**  
Plateau Conférences - Dôme



### A propos de l'Huilerie Croix Verte

Basée à Saumur, l'Huilerie Croix Verte perpétue la fabrication artisanale d'huiles de goût proposées sous la marque La Tourangelle et fournit des ingrédients innovants pour l'industrie agroalimentaire, dont Macécao, le premier beurre de cacao parfumé aux fruits secs.

Plus d'informations sur [www.latourangelle.fr](http://www.latourangelle.fr) et [www.macecao.com](http://www.macecao.com)

### Contact presse

Claire Bouc - De Bouche à Oreilles

06 84 59 91 21 - [claire.bouc@de-bouche-a-oreilles.com](mailto:claire.bouc@de-bouche-a-oreilles.com)