

## L'Huilerie Croix Verte installe sa marque La Tourangelle en GMS

**L'Huilerie s'associe à Monoprix pour mettre six nouvelles huiles d'exception à la disposition du plus grand nombre**

Saumur, le 14 septembre 2010 - C'est avec son Huile Vierge de Noix La Tourangelle que l'Huilerie Croix Verte, petite huilerie artisanale basée à Saumur, a commencé à investir les Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) il y a tout juste un an. Jusque là largement dominé par le leader de la transformation industrielle d'oléagineux, le marché des huiles disponibles en GMS connaissait alors une petite révolution.

Révolution qui se poursuit cette année avec l'arrivée sur le marché de six nouvelles références produites par l'Huilerie Croix Verte, qui souhaite mettre ses huiles rares à la portée de tous. « *Tout comme le monde des épices, le monde des huiles est riche en saveurs et en bienfaits pour la santé. La Tourangelle veut faire découvrir cet univers au plus grand nombre* » explique Matthieu Kohlmeyer, jeune dirigeant de cette huilerie familiale.

La Tourangelle s'est trouvé un partenaire de choix avec l'enseigne Monoprix qui lance 6 références La Tourangelle dans tous ses magasins dès la rentrée : Huile d'Avocat, Huile de Pistache, Huile Vierge de Sésame, Huile Vierge de Pépins de Courge, Huile d'Amande et Huile Vierge d'Argan Bio. Conditionnées en bidons de 250 ml, chaque huile présente des qualités gustatives et nutritionnelles bien spécifiques, et est proposée à un prix extrêmement compétitif.

La gamme d'huiles de goût La Tourangelle est également présente dans les « Caves à Huiles » des hypermarchés Auchan et, est en cours de lancement dans une sélection d'hypermarchés Carrefour (dont le nouveau « Planète Carrefour »). Elles sont bien sûr également disponibles dans de nombreux autres points de vente, ainsi que sur [www.latourangelle.fr](http://www.latourangelle.fr)

Huile d'Avocat La Tourangelle	Huile de Pistache La Tourangelle	Huile Vierge de Sésame La Tourangelle	Huile de Pépins de Courge La Tourangelle	Huile d'Amande La Tourangelle	Huile Vierge d'Argan Bio La Tourangelle
<ul style="list-style-type: none"> <li>. Acides gras monoinsaturés</li> <li>. Saveur intense</li> <li>. 5,99 € le bidon de 250 ml</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Oméga 9</li> <li>. Goût unique et puissant</li> <li>. 5,99 € le bidon de 250 ml</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Acides gras essentiels</li> <li>. Saveur originale</li> <li>. 3,99 € le bidon de 250 ml</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Régulateur des processus inflammatoires et prostatiques</li> <li>. Goût subtil et fruité</li> <li>. 7,49 € le bidon de 250 ml</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Bénéfices santé de l'amande</li> <li>. Onctueuse</li> <li>. 4,99 € le bidon de 250 ml</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. 100 % Bio, Oméga 6 et Vitamine E</li> <li>. Saveur orientale</li> <li>. 12,49 € le bidon de 250 ml</li> </ul>



**Venez découvrir les huiles La Tourangelle en avant-première sur le SIAL !**

Du 17 au 21 octobre 2010  
Hall 5A Stand K222

Au programme : dégustation des huiles de goût de la gamme La Tourangelle, « à l'état pur » ou en glaces artisanales et lancement de la nouvelle **Huile de Wok Thaï La Tourangelle** préalablement introduite au Fancy Food de New York en juillet 2010 et déjà référencée dans 2 000 points de vente aux Etats-Unis !

Pour plus d'informations sur les huiles La Tourangelle, leurs procédés de fabrication et leurs utilisations culinaires : [www.latourangelle.fr](http://www.latourangelle.fr)

**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)

**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. Elle 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. Les huiles produites par l'Huilerie Croix Verte sont proposées sous la marque La Tourangelle.