

QUINTESENS

Communiqué de presse
Printemps 2022

LES INCROYABLES SAUCES

Aïoli & Béarnaise

- Un hommage à la gastronomie française -



QUINTESENS REVISITE LES SAUCES DU PATRIMOINE FRANÇAIS

Après avoir revisité les icônes de la junk food américaine, Quintesens continue de nous régaler avec les Incroyables sauces Aioli et Béarnaise, 2 grands classiques de nos placards, incontournables de la gastronomie française.

Composées à plus de 80% d'ingrédients Bio et Français et sans le moindre additif, on redécouvre le vrai goût des sauces de nos grands-mères tout en soutenant une agriculture paysanne bien de chez nous, et ça, on adore !

L'INCROYABLE BÉARNAISE QUINTESENS

La sauce la plus subtile de la cuisine française

Contrairement aux idées reçues, cette sauce culte n'est pas née dans le Béarn mais en région Parisienne au XIXème siècle.

Et c'est en Provence au XXIème siècle, que Quintesens lui rend ses lettres de noblesse. Il aura fallu plus de 17 recettes pour trouver LA recette digne du fait-maison. **Une recette délicieuse et parfaitement équilibrée** entre la délicate saveur anisée de l'estragon et la finesse aromatique de l'échalote. Emulsionnée avec de l'œuf, du vin blanc, de la moutarde, de l'huile de tournesol et du jus de citron, cette sauce est un délice pour les épcuriens exigeants.

Disponible en magasins bio et sur les sites spécialisés. PMC : 3,85€, 180gr

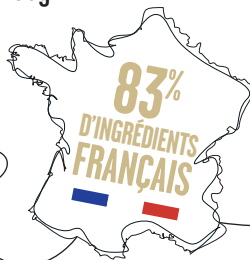


L'INCROYABLE AÏOLI QUINTESENS AÏÈ AÏÈ AÏOLI

Cette sauce, née dans le sud de la France, fait sûrement partie des sauces les plus savoureuses de notre patrimoine. **Réalisée avec plus de 12% d'ail bio et pas le moindre additif**, elle tient toutes ses promesses et comblera les gourmets les plus exigeants. **Aussi bonne pour nos papilles que pour notre santé**, elle fait la part belle à nos agriculteurs avec plus de **83% de matières premières bio cultivées en France !** Et comme Quintesens est toujours en quête du meilleur, d'ici 2023, 95% des ingrédients seront français. La marque mettra ainsi sur le marché la 1ère sauce aïoli dont l'ail sera 100% bio français.

4 bonnes raisons d'en mettre partout ! Une recette de Chef, des ingrédients bio et français, zéro additif, une liste d'ingrédients courte et claire : 12% d'ail, du vinaigre de vin blanc, de l'huile de tournesol du Gers, de la moutarde aux graines du Limousin, des œufs de poules bio élevées en plein air dans nos campagnes, une pointe de sel de Camargue et un trait de jus de citron d'Italie !

Disponible en magasins bio et sur les sites spécialisés. PMC : 3,85€, 180gr

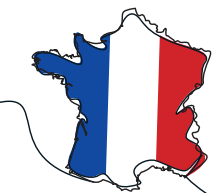


ET BIENTÔT, L'INCROYABLE SAUCE AU POIVRE

Une composition irréprochable et un goût unique pour cette sauce aux 3 poivres : vert, blanc et noir qui va émoustiller vos papilles.



PMC : 3,85€, 180gr



Des ingrédients
BRUTS et BONS

 **ZÉRO**
additif

 **Le meilleur**
POUR TOUS



Fidèle à ses engagements en faveur d'une meilleure alimentation, après les huiles et les vinaigrettes, Quintesens s'est fixé comme challenge de revisiter les sauces pour en proposer des versions incroyablement saines, gourmandes et qui font la part belle aux matières premières cultivées en France.

On se régale sans culpabilité tout en soutenant une agriculture Bio et Française.

L'engagement Quintesens : Les meilleurs produits pour changer le monde sans changer vos habitudes.



QUINTESENS

Contact : Gladys Martinelli

gladys@biofuture.fr

07 71 77 13 65

