

# QUINTESENS

## L'INCROYABLE

*Mayonnaise*

*— Bio, saine, gourmande et française —*



# L'INCROYABLE MAYONNAISE QUINTESENS

**Sauce emblématique de la gastronomie française, la mayonnaise n'en reste pas moins un casse-tête pour bon nombre d'entre nous !** Et force est de constater qu'il est impossible dans le commerce de trouver des mayonnaises à la composition, au goût et à l'origine irréprochables.

Déterminée à mieux nourrir les gens, **la marque Quintesens lance son Incroyable Mayonnaise**, bio, produite en France avec seulement 5 ingrédients, et sans aucune substance controversée.

## LA MAYONNAISE QUI VA À L'ESSENTIEL

Une bonne mayonnaise ça commence par de bonnes huiles ! Pour garantir des apports nutritionnels optimisés, l'Incroyable Mayonnaise Quintesens est réalisée avec **un mélange de 3 huiles bio complémentaires : Colza, Tournesol et Olive**. Un équilibre parfait entre Oméga-3 & Vitamine E.

Ajoutez-y **des œufs français de poules élevées en plein air, de la moutarde du Limousin, un zeste de citron et une pointe de sel**, et voici la Mayonnaise bio qui a tout bon !

Réalisée sans sucre ajouté ni aucun additif, l'Incroyable Mayonnaise permet de se faire plaisir sans culpabiliser !



... et rien d'autre.

## UNE MAYONNAISE QUI SOUTIEN L'AGRICULTURE BIO ET FRANÇAISE !

*La seule mayonnaise à la moutarde bio française !*

Rares sont les mayonnaises véritablement françaises. Plus incroyable encore, aucune moutarde n'est issue de graines bio françaises (elles viennent de Chine ou du Canada). C'est aussi pour ça que la mayonnaise Quintesens est « INCROYABLE » ! En plus d'être fabriquée en France, les œufs, l'huile de tournesol, le sel et la moutarde de l'Incroyable Mayonnaise sont 100% origine France.

*Disponible en magasins Bio et sur les sites spécialisés.*

*Prix de vente conseillé de 3,45€ TTC - 180g*



**TEAM KETCHUP ?**

**OU**

**TEAM MAYO ?**



Dans la même gamme, redécouvrez l'Incroyable Ketchup. Le goût authentique d'un ketchup naturel et français !

Un Ketchup sain, élaboré en Provence sans aucun additif et 100% bio qui associe de belles tomates de Marmande à de bons légumes (carottes, betteraves...) cultivés en France pour un goût véritablement authentique. Ces légumes naturellement sucrés permettent d'obtenir un Ketchup non seulement 3 fois moins sucré mais aussi source de potassium, de fibres et de Vitamine E. Pour se faire plaisir sans culpabilité !

*Disponible en magasins Bio et sur les sites spécialisés.*

*Prix de vente conseillé : 4,80€ TTC - 290g.*

## MIEUX NOURRIR LES GENS, SANS AUCUN COMPROMIS !

« En 40 ans, nous sommes passés d'une alimentation qui nourrit à une alimentation qui remplit ! Au point que nous ne savons plus aujourd'hui ce qui est vraiment bon pour notre santé et celle de nos enfants. Motivées par le profit, les « grandes marques » nous ont contraints à choisir entre des aliments santé, des produits gourmands, des produits Bio ou du fabriqué en France. **Mais pourquoi un produit ne pourrait-il pas être à la fois sain, équilibré, savoureux et fabriqué en France ?**

Lorsque mon fils Léopold est né, une prise de conscience m'a poussé à agir. En créant Quintesens, j'ai voulu permettre à chacun de faire le meilleur choix pour sa santé et pour celle de ses enfants.

**Aujourd'hui, chez Quintesens, on revisite les produits du quotidien pour en créer des versions véritablement plus saines, alliant nutrition, plaisir et naturalité, sans le moindre compromis. »**

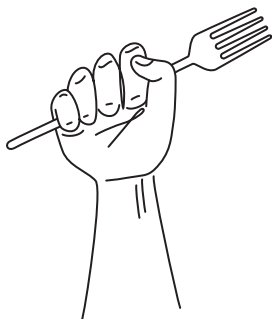
Sébastien Loctin, Fondateur de Quintesens.



Après les huiles, les assaisonnements et son Incroyable Ketchup, Quintesens poursuit son engagement de mieux nourrir les gens sans le moindre compromis.

Leur mission : proposer des produits du quotidien « mieux-en-tout » avec :

- Des qualités nutritionnelles sans équivalence sur le marché,
- Des produits conçus par des chefs, aux saveurs brutes et authentiques,
- Des produits 100% bio, sans aucun additif,
- Une production "Made in France" issue d'une agriculture majoritairement française



# QUINTESENS

Contact : Gladys Martinelli  
07 71 77 13 65  
gladys@biofuture.fr

