

Communiqué de presse

Bâle, le 3 octobre 2017

Du nouveau chez Fine Food pour les fêtes de fin d'année

Des épices parfumées pour des moments privilégiés

Les épices de Noël classiques telles que la vanille, la cannelle, les clous de girofle, l'anis et la muscade sont connues et appréciées dans toute la Suisse. Mais il faut parfois savoir sortir des sentiers battus! La réputation de dénicheur de spécialités d'exception de Coop Fine Food est vérifiée cette année encore puisque la marque propose 3 nouvelles épices qui sublimeront les plats de fête. Présentées dans des moulinés élégants, elles feront aussi un cadeau original.

Coop complète l'offre d'épices Fine Food avec 3 nouveautés qui arrivent à point nommé pour les fêtes de fin d'année:

Smokey Beef Fine Food: du sel épicé aux notes fumées pour la viande de bœuf

Le moulin "Smokey Beef" au nom évocateur contient du sel récolté selon des méthodes traditionnelles par une petite entreprise familiale dans un marais salant de l'île de Chypre. Depuis le début des années 60, les cristaux de sel de forme pyramidale sont prélevés à la main, séchés avec le plus grand soin puis fumés au bois de chêne. Le goût fumé à la fois doux et aromatique ainsi capturé associé au romarin, à l'origan, au cumin et aux graines de moutarde est idéal avec la viande de bœuf grillée et les plats de bœuf en général.

Oriental Lamb Fine Food: un parfum envoûtant aux notes fleuries pour la viande d'agneau

Le sel de Chypre au goût subtilement fumé est également présent dans cette variété. L'ajout de cumin, de cannelle, d'anis étoilé, de clous de girofle, de piment et de pétales de rose séchés à la main lui donne son parfum unique aux notes légèrement fleuries, qui se marie à merveille avec l'agneau.

Epices de la Mer Fine Food: des plats de poisson et de fruits de mer sublimes

Le sel des Epices de la mer est lui aussi récolté de manière traditionnelle. C'est dans la petite ville de Maldon sur les bords de la Mer du Nord, au Sud de l'Angleterre, qu'il est transformé par une entreprise familiale depuis quatre générations. Le sel de mer de Maldon d'un blanc immaculé est enrichi d'algues qui vont lui donner le goût et les couleurs uniques de cette épice. Les fleurs de bleuet font de ce mélange un régal pour les yeux et le poivre cubèbe lui apporte une note piquante. Cette épice subtile et décorative sublime les arômes du poisson et des fruits de mer.

Retrouvez ce communiqué ainsi que des photos à télécharger sur www.coop.ch/infosproduits

Contacts:

Urs Meier, responsable du Service médias

Ramón Gander, porte-parole

Andrea Bergmann, porte-parole

Tél. +41 61 336 71 10

Tél. +41 61 336 71 67

Tél. +41 61 336 67 37



Smokey Beef Fine Food:
du sel épicé aux notes
fumées pour la viande
de bœuf

45 g, CHF 7,95



Oriental Lamb Fine Food:
un parfum envoûtant aux
notes fleuries pour la
viande d'agneau

40 g, CHF 7,95



Epices de la Mer Fine Food:
des plats de poisson et de
fruits de mer sublimes

20 g, CHF 7,95

Retrouvez ce communiqué ainsi que des photos à télécharger sur www.coop.ch/infosproduits

Contacts:

Urs Meier, responsable du Service médias
Ramón Gander, porte-parole
Andrea Bergmann, porte-parole

Tél. +41 61 336 71 10
Tél. +41 61 336 71 67
Tél. +41 61 336 67 37