

Innovation végétale

CASA DEL  
FERMENTINO



THE ART OF FERMENTING NUTS

**Ne croyez pas vos yeux...**



**... car les apparences sont parfois trompeuses**

Dossier de presse - Novembre 2019

**Ne faites pas confiance à vos yeux mais tout simplement à vos papilles...**



Pour parodier une célèbre publicité des années 1970 pour un soda :  
« Ceci a la couleur du fromage, le goût du fromage, mais **ce n'est pas du fromage...** »

**C'est du *fermentino*, un produit innovant 100 % végétal :  
juste des fruits à coques bio fermentés, de l'eau et du sel**



# Le *fermentino*, une innovation « bien sous tous rapports » !

Ce n'est pas non plus du « faux-mage » végan, ces produits fabriqués à grand renfort d'additifs du type huiles et graisses végétales (huile de coco notamment), épaississants (guar, xanthane, carraghénane...), humectants (glycérine), acidifiants, arômes et autres ingrédients, fussent-ils naturels.

Le *fermentino*, c'est un produit à **haute valeur nutritionnelle**, avec une **liste d'ingrédients réduite au minimum** et qui concentre tous les **bienfaits naturels des noix et fruits à coques**, riches en vitamines, minéraux, fibres et autres nutriments. **Sans** le moindre conservateur ou tout autre additif.

Exemples de listes d'ingrédients :  
le **Fermè Poivre noir** et le **Cicioni**

**PRÉPARATION CULINAIRE  
FERMENTÉE BIOLOGIQUE À BASE  
DE NOIX DE CAJOU AVEC POIVRE NOIR**

Ingrédients : **noix de cajou\*** 70%, eau 28%, sel 1,5%, poivre noir moulu\* 0,4%, oignon en poudre\*, bactéries lactiques.  
\*issu de l'agriculture biologique.

Peut contenir des traces d'autres **fruits à coque**.  
Croûte comestible. Fabriqué en Italie.

Conditionné sous atmosphère protectrice. À consommer jusqu'au : voir ci. À conserver au réfrigérateur à une température entre 0°C et +4°C. À consommer dans les 5 jours après ouverture.

Conditionné par : Euro Company S.r.l. Società Benefit, Via Faentina, 280/286 Godo - Russi (RA), Italie.

DECLARATION NUTRITIONNELLE	
Valeurs nutritionnelles moyennes	
Énergie	1 400 kJ / 330 kcal
Matières grasses	35 g
dont acides gras saturés	6,8 g
Glucides	12 g
dont sucres	1,2 g
Fibres alimentaires	3,5 g
Protéines	15 g
Sel	1,5 g

90g e

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT  
6784  
PAPER MATIÈRE PLASTIQUE

**CICIONI®**

**PRÉPARATION FERMENTÉE BIOLOGIQUE  
À BASE DE NOIX DE CAJOU ET D'AMANDES**

Ingrédients : **noix de cajou\*** 38%, **amandes\*** 38%, eau, sel.  
\*issu de l'agriculture biologique. Croûte comestible.  
Fabriqué en Italie. Conditionné sous atmosphère protectrice.

\*AR : Apport relatif à un adulte-typique  
\*\*VNR: Valeurs Nutritionnelles de Référence

Les besoins individuels en nutriments varient selon le sexe, le poids et l'âge.  
Une alimentation équilibrée et variée permet de couvrir les besoins nutritionnels de Référence.  
Le remplacement de graisses saturées par des graisses insaturées dans le régime alimentaire contribue au maintien d'une bonne santé cardiovasculaire et physique.  
Les acides gras monoinsaturés (AGMI) et les acides gras polyinsaturés (AGPI) sont des graisses insaturées.]

Conditionné par  
Euro Company S.r.l.  
Via Faentina, 280/286  
Godo - Russi (RA), Italie

80g e

À consommer jusqu'au : voir ci. À conserver au réfrigérateur à une température entre 0°C et +4°C. À consommer dans les 5 jours après ouverture.

DECLARATION NUTRITIONNELLE	
Valeurs nutritionnelles moyennes	
Énergie	1 400 kJ / 330 kcal
Matières grasses	35 g
dont acides gras saturés	6,8 g
Glucides	12 g
dont sucres	1,2 g
Fibres alimentaires	3,5 g
Protéines	15 g
Sel	1,5 g

Phosphore 0,81 mg (81% VNR\*\*)  
Cuivre 0,87 mg (44% VNR\*\*)  
Manganèse 6,2 mg (52% VNR\*\*)  
Vitamine E



Le *fermentino* naît de la fermentation de fruits à coque et de graines oléagineuses, auxquels n'ont été ajoutés que de l'eau et du sel, éventuellement des herbes et des épices selon la recette. En fonction de l'affinage, il peut être frais ou affiné, à pâte dure ou molle. Produit entièrement naturel, le *fermentino* ne prévoit, par principe, aucun ingrédient qui n'est pas d'origine végétale.

## LES CARACTÉRISTIQUES DU FERMENTINO :

- ✓ Liste d'ingrédients courte
- ✓ Uniquement des ingrédients naturels
- ✓ 100% végétal
- ✓ Bio
- ✓ Fermenté
- ✓ Haute valeur nutritionnelle



## LES BÉNÉFICES DE LA FERMENTATION

L'avantage principal de la fermentation est lié à la conversion des sucres et autres glucides en acides organiques aidant à la conservation des aliments. Parmi les exemples les plus connus figurent la transformation du jus de raisin en vin, des céréales en bière et des glucides en gaz carbonique permettant la levée de la pâte à pain. La fermentation permet la conservation des aliments grâce à l'action de l'acide lactique, de l'alcool, de l'acide acétique ou de fermentations alcalines.

De plus, ce processus entraîne un enrichissement biologique du substrat alimentaire par des protéines, des acides aminés essentiels et des vitamines. Utiliser des aliments fermentés est une façon simple d'enrichir notre régime alimentaire et d'introduire de nouveaux arômes, saveurs ou textures parmi les aliments que nous consommons.

La fermentation permet de faire sans cesse de nouvelles expériences à partir de recettes parfois très anciennes. Cela permet une innovation continue.

Utiliser des aliments fermentés est une façon d'amener la nature à votre table et, avec elle, les ingrédients essentiels de la vie.

## Une innovation à la croisée des tendances

La gamme des produits **Casa del Fermentino** réunit des arguments qui séduisent de plus en plus de consommateurs à la recherche d'une **alimentation saine** :

- Produits **100 % d'origine végétale**, pour la plus grande satisfaction des végétariens mais aussi des flexitariens, conscients qu'il faut réduire sa consommation de produits carnés et lactés ;
- Une gamme **certifiée bio**, parce que c'est mieux pour notre santé, pour la nature et pour l'avenir de notre planète en général ;
- Des produits **crus** (« **raw food** »), c'est-à-dire non chauffés, permettant de conserver intacts les nutriments ;
- Une philosophie « **Clean label** », c'est-à-dire une liste d'ingrédients la plus courte possible, réduite au minimum absolu, sans additif superflu, même naturel ;
- Des produits issus de la **fermentation**, contenant de façon démontrée, jusqu'à l'issue de leur DLUO, des germes bénéfiques : l'intérêt d'un microbiote sain est de plus en plus connu ;
- Des produits qui offrent de **nouvelles découvertes en cuisine**, autant en matière de goût que de textures, pour des plaisirs sains, seul, en famille ou entre amis ;
- Une gamme qui offre justement la part belle au **goût**, dans la plus pure **tradition italienne de l'épicerie fine** : des produits pour les **gourmets** qui s'assument !



# Qui est Casa del Fermentino ?

**Casa del fermentino** est la division de la société italienne **Euro Company** en charge des différentes gammes de *fermentino*.



Fondée en 1979 et forte de 300 employés, **Euro Company** produit, sélectionne et commercialise des noix et des fruits secs. Son usine de plus de 65 000 m<sup>2</sup> et ses 32 lignes de production sont situées à Godo di Russi, dans la province de Ravenne, au nord de l'Italie. Avec une couverture presque complète du marché italien, plus de 400.000 consommateurs achètent chaque jour ses produits, appréciant leur qualité et partageant les valeurs de l'entreprise.



## Notre but

Aider les gens à suivre un mode de vie sain et plus proche de la nature par la consommation de fruits à coque et séchés et par la promotion d'une culture du bien-être physique et spirituel.

## Notre vision

Être un centre de référence pour l'alimentation saine et durable, en mettant la santé, la planète et le respect des êtres humains au cœur de notre travail, dans le but ultime d'influencer toute l'industrie alimentaire.

## Notre engagement

Proposer aux consommateurs des aliments végétaux, à base de fruits à coque et séchés, en réduisant les manipulations des matières premières au minimum indispensable.



**Euro Company** est certifiée [B-Corp](#), le mouvement des entreprises qui cherchent, via leur modèle économique, non pas à être les meilleures AU monde mais bien les meilleures POUR le monde !

Certified



Corporation

**CICIONI**  
L'original Fermentino Italien



**Cicioni** est le *fermentino* original : un produit unique préparé à base d'amandes et de noix de cajou fermentées, en y ajoutant uniquement de l'eau et une pincée de sel. Grâce à la fermentation, réduisant le pH du produit à une valeur inférieure à 4,4, il n'a besoin d'aucun conservateur ou additif pour être conservé longtemps.



**FERME**  
NOIX DE CAJOU, EAU ET SEL

**Fermè** est la gamme des *fermentinos* préparés uniquement avec des noix de cajou, de l'eau et du sel, en y ajoutant des herbes ou des épices en fonction du type de produit. Grâce à la fermentation, qui réduit également le pH du *fermentino* sous la valeur de 4,4, ce produit n'a pas besoin de conservateurs, ni d'épaississants ou autres additifs.



Les trois versions de Fermè au catalogue à ce jour : Herbes et fleurs, Paprika fumé, Poivre noir

## La gamme actuelle 2/2

### CAMELIA LE FERMENTINO À CROÛTE FLEURIE



**Camelia** est le *fermentino* à croûte fleurie préparé par la fermentation de noix de cajou et de noix de macadamia. Grâce à l'utilisation comme fermet de *Penicillium candidum*, le même qui est utilisé dans le camembert, Camelia prend un goût et une consistance exceptionnels, bien qu'il ne contienne que quatre ingrédients, sans le moindre additif ou conservateur ajouté.



### GRATTINO LE FERMENTINO RÂPÉ

**Grattino** est la version râpée préparée à base de noix de cajou, de noix de macadamia, de poivre noir et de noix de muscade. Bio et 100 % végétal, ce produit est entre autres idéal pour assaisonner tous les types de pâtes.



# Une des nombreuses recettes élaborées pour Casa del Fermentino par le chef italien Tomas Marfella \*

## Pizza au carpaccio de courgettes et *fermentino* herbes et fleurs



### Ingrédients pour 4 personnes :

#### *Pour la pâte à pizza :*

500 g de farine de blé italienne type 00  
ou française type T55  
250 ml d'eau tiède  
15 g de levure de bière  
20 g d'huile d'olive vierge extra  
10 g de sel

#### *Pour la garniture :*

500 g de sauce tomate  
2 courgettes  
10 feuilles de basilic frais  
90 g de *fermentino* herbes et fleurs  
Huile d'olive vierge extra q.s.

### Préparation

Diluer la levure de bière dans 125 ml d'eau et la mélanger à la farine. Rajouter le reste d'eau, le sel et l'huile, puis pétrir la pâte ainsi obtenue. Mettre cette pâte dans une grande terrine, recouvrir de film alimentaire et laisser lever une heure et demie dans un endroit chaud (22 à 24°C) mais éloigné de toute source de chaleur directe.

Badigeonner une plaque de four avec de l'huile d'olive vierge extra puis étaler délicatement la pâte dessus avec les mains. Couvrir à nouveau de film alimentaire et laisser lever 30 minutes.

Étaler la sauce tomate sur la pâte et mettre au four 30 minutes à 220°C. Couper les courgettes et le *fermentino* en bâtonnets. Lorsque la pizza est cuite, garnir avec les courgettes et les bâtonnets de *fermentino*, puis ajouter les feuilles de basilic frais et un filet d'huile d'olive vierge extra.

\* Tomas Marfella bénéficie de 15 ans d'expérience dans les restaurants italiens en tant que chef ou comme consultant. C'est un spécialiste de la cuisine végétale. Né en 1985, il a suivi en Italie les cours d'une école de cuisine dont il a été diplômé en 2004. Directeur exécutif de Euro Company, il donne également des cours de cuisine et participe entre autres à des émissions culinaires à la télévision italienne.



*Tomas Marfella*

## Où trouver la gamme Fermentino ?

Les produits **Casa del Fermentino** sont vendus en exclusivité par Europ Labo dans le réseau des magasins bio spécialisés (ex. Biocoop).

Liste sur demande :

par téléphone auprès du Service consommateurs 03 88 59 22 97 :

- du lundi au jeudi : 8h00 -12h30 et 13h00 -16h30
- le vendredi : 8h00 -12h30 et 13h00 -15h30

Par e-mail : [info@europlabo.com](mailto:info@europlabo.com)

Par courrier : Europ Labo - 3 rue Gutenberg BP 39 - 67610 La Wantzenau

## Prix publics conseillés



### Cicioni

Le *fermentino* original, à base de noix de cajou et d'amandes

- Poids 80 g : **5,60 €**



### Fermè

Le *fermentino* à base de noix de cajou

- Aux herbes et fleurs, poids 90 g : **6,80 €**
- Au poivre noir, poids 90 g : **6,80 €**
- Au paprika fumé, poids 90 g : **6,80 €**



### Camelia

Le *fermentino* à croûte fleurie à base de noix de cajou et de macadamia, poids 100g : **9,90 €**



### Grattino

Le *fermentino* râpé à base de noix de cajou et de macadamia, poids 75g : **6,20 €**





## Qui est Europ Labo, distributeur exclusif de Casa del Fermentino ?

**Fondée en 1975**, la société **Europ Labo**, un des pionniers des produits bio en France, est aujourd'hui un des **acteurs incontournables** de ce secteur, grâce à ses trois métiers : fabricant de cosmétiques bio et de compléments alimentaires, expert des produits de la ruche et spécialiste de la phytothérapie avec ses marques Aporlis et Phytonorm ; importateur et distributeur exclusif de nombreuses marques de produits alimentaires bio, de cosmétiques bio et de compléments nutritionnels ; distributeur régional de plusieurs autres marques d'épicerie bio, de compléments alimentaires et de cosmétiques.

<http://www.eurolabo.com/>

## Contact Presse

**Besoin d'informations complémentaires, de visuels  
en haute définition ou de recettes originales ?**

Michel Knittel  
Chargé des Relations Presse

Tél. 09 63 61 11 46

Port. 06 07 40 75 03

Mail [fama.presse@orange.fr](mailto:fama.presse@orange.fr)