

Innovation végétale

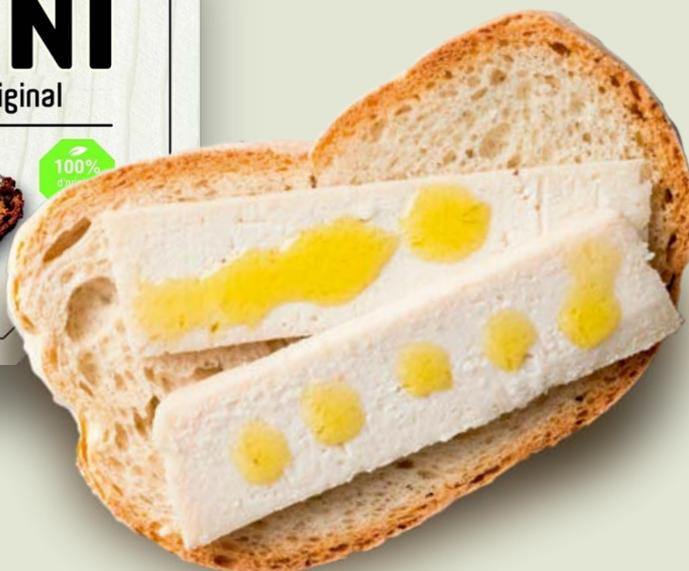
CASA DEL
FERMENTINO



THE ART OF FERMENTING NUTS

CICIONI[®]

Le Fermentino italien original



**Bio, 100 % végétal, 100 % sans additif...
et tout simplement délicieux !**

Communiqué de presse - Mars 2020

Le **Cicioni**, c'est le *fermentino* original, c'est-à-dire le premier d'une famille qui comporte toute une série d'autres délicieux produits élaborés selon le même principe : **Fermè** (Aux herbes et fleurs, Au poivre noir, Au paprika fumé), **Camelia**, **Grattino**...

Le *fermentino* ? 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 un **produit innovant 100 % végétal**, élaboré uniquement avec des fruits à coques bio fermentés (de noix de cajou, noix de macadamia, amandes) de l'eau et du sel, avec l'ajout éventuel de certaines herbes ou épices, selon la recette.



Le **Cicioni** est « saveur nature », avec juste la dose suffisante de poivre et de sel, né de la rencontre subtile des amandes et des noix de cajou avec le délicat processus de fermentation mis au point par **Casa del Fermentino**, spécialiste italien des fruits secs depuis plus de 30 ans. Grâce à cette fermentation, réduisant le pH du produit à une valeur inférieure à 4,4, le **Cicioni** n'a besoin d'aucun conservateur ou additif pour être conservé longtemps, à l'instar du reste de la gamme.

Une composition « 100 % clean label » !



Comment déguster le Cicioni ?

Simplement tranché, sur du bon pain... ou coupé en dé dans une salade, réduit en flocons, sur une bonne assiette de pâtes, préparé en crème, pour faire une sauce exquise...

Le Cicioni peut accompagner de nombreux plats, des recettes les plus élaborées aux plus délicieuses, en valorisant votre créativité et les matières premières.

Le Cicioni est un délice gastronomique aux facettes multiples, aussi bien en apéritif qu'en accompagnement et assaisonnement pour les entrées, les sauces et les plats principaux.



← Bruschetta aux figues sèches cuites au Marsala et au Cicioni

→ Tourelle aux betteraves et au Cicioni avec mayonnaise aux betteraves



← Cannellonis fourrés à la crème de Cicioni, aux épinards et aux câpres

→ Spaghetti de soja aux asperges, au gingembre et au Cicioni



← Risotto au chou rouge et au Cicioni

→ Sauce aux poivrons rouges et au Cicioni



Libérez votre imagination !

Recette n°1

Tomate farcie au pain complet et au Cicioni



Ingrédients :

- ♥ Une tomate bien ferme
- ♥ 50 g de Cicioni
- ♥ 20 g de pain complet
- ♥ Quelques feuilles de basilic frais
- ♥ Épices à votre convenance, du type de herbes de Provence



Tranchez proprement le chapeau de la tomate, puis retirez délicatement les graines et la chair, en ne l'abîmant pas. Découpez cette chair en petits dés, ainsi que le Cicioni et le pain. Remplissez la tomate avec ces les, assaisonnés d'huile d'olive et d'épices à votre goût.

Faites cuire la tomate pendant environ 15-20minutes dans un four préchauffé à 180 degrés. Avant de servir, déposez simplement une ou deux feuilles de basilic sur la tomate pour sublimer le goût.

Recette n°2

Boulettes d'aubergines au Cicioni



Ingrédients pour 4 personnes :

- ♥ 120 g de Cicioni
- ♥ 2 aubergines de taille moyenne
- ♥ 1 pomme de terre cuite à l'eau
- ♥ 5 tomates
- ♥ Huile d'olive vierge extra, sel, poivre et origan



Coupez les aubergines en dés et faites-les revenir dans une poêle avec l'huile d'olive. Ajoutez du sel, du poivre et de l'origan à votre convenance.

Mélangez la pomme de terre et le Cicioni en les écrasant avec un presse-purée. Salez et poivrez puis ajoutez les aubergines poêlées au mélange. Pétrir la pâte avec les mains jusqu'à ce qu'elle devienne épaisse. Laissez reposer ce mélange au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

Préparez la sauce tomate : pelez les tomates, coupez-les, enlevez les graines et coupez la chair en dés. Faites-les fondre dans une poêle avec l'huile d'olive jusqu'à obtention d'une purée. Votre sauce est prête. Salez et poivrez à votre convenance.

Sortez la pâte du réfrigérateur et formez les boulettes avec vos mains. Placez-les sur une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé et enfournez à 170 degrés pendant 20 minutes.

Étalez la sauce tomate sur un plat et posez les boulettes par dessus.



Prix public conseillé :
5,60 € (80 g)

Points de vente :
Voir en page 10



LES CARACTÉRISTIQUES COMMUNES À TOUS LES *FERMENTINO* :

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



Pour en savoir plus sur les fermentino en général : téléchargez le dossier de presse disponible [sur cette page](#).

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 m² 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

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 !



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

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