

Innovation végétale

CASA DEL  
FERMENTINO



THE ART OF FERMENTING NUTS



FERMÉ

NOIX DE CAJOU, EAU ET SEL



**Bio, 100 % végétal, 100 % sans additif...  
Une gourmandise « fleurie » !**

Communiqué de presse - Avril 2020

## Le temps du retour à l'alimentation « vraie »...

Recherche de nouvelles saveurs, de produits alimentaires les moins transformés possible, c'est-à-dire avec une liste d'ingrédients courte, absence d'additifs chimiques, nutrition équilibrée, produits qui font sens, consommation bio en forte progression, percée du vegan, retour au « fait maison »...

Telles sont les tendances alimentaires qui sont de plus en plus marquées ces dernières années. Et 2020 ne fera, de toute évidence, que les renforcer !

Innovation alimentaire récente, les alternatives au fromage de **Casa del Fermentino**, dont le **Fermè Herbes & Fleurs** est un des plus beaux exemples, répondent à toutes les attentes actuelles des consommateurs, avec en plus une touche « d'élégance italienne » née de la passion des bons produits !

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



Créé par Casa del Fermentino, une division de la société italienne Euro Company, le *fermentino*, c'est un produit innovant 100% végétal : juste des fruits à coques bio fermentés, de l'eau et du sel.

Le *fermentino*, ce n'est pas du « faux-mage » végétan, 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.



## Le fermentino, 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, une quantité élevée de 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 !



Le **Fermè Herbes & Fleurs** est un **fermentino** semi-affiné fabriqué à base de noix de cajou fermentées, auxquelles on a rajouté des herbes et des fleurs broyées, un peu de sel et des ferments lactiques.

La fabrication du **Fermè Herbes & Fleurs** ne nécessite ni épaississants, ni additifs et surtout aucun conservateurs, grâce à son processus de fermentation naturelle qui réduit son pH à moins de 4,4.

Il convient parfaitement aux personnes allergiques au lait animal ou qui sont végétaliennes. Il ne contient naturellement pas de gluten.

Le **Fermè Herbes & Fleurs** peut se consommer tel quel, sur une tranche de pain, ou peut servir à la confection de délicieuses recettes vegan.

**Ingrédients :** noix de cajou\* 69%, eau 28%, sel 1,5%, herbes et fleurs broyées\* 0,6%, oignon en poudre\*, ferments lactiques.

\*ingrédients issus de l'agriculture biologique

**Recommandations :** à conserver au réfrigérateur entre 0° et 4°C et à consommer dans les 5 jours après ouverture

NOIX DE CAJOU, EAU ET SEL



Le fermentino **Fermè** existe en versions  
**Herbes & Fleurs, Paprika fumé et Poivre noir**

Source d'inspiration gourmande !



Dans les pages qui suivent, trois recettes au **Fermè Herbes & Fleurs** de **Tomas Marfella**, directeur exécutif de Euro Company, spécialiste de la cuisine végétale et entre autres animateur d'émissions culinaires à la télévision italienne...

## Recette n°1

### Croquettes de pommes de terre au Fermè Herbes & Fleurs

#### Ingrédients :

- Fermè Herbes & Fleurs
- Pommes de terre à chair ferme
- Chapelure sans gluten\*
- Noix de muscade
- Sel et poivre



1. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux. Faites chauffer de l'eau salée dans une casserole et faites-y cuire les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
2. Égouttez les pommes de terre et écrasez-les à l'aide d'un presse-purée puis ajoutez du **Fermé Herbes & Fleurs** coupé en morceaux, de la noix de muscade, du sel et du poivre, en mélangeant bien.
3. Laissez reposer cette pâte au réfrigérateur pendant environ 20 minutes.
4. Formez maintenant les croquettes puis roulez-les dans la chapelure sans gluten.
5. Faites les frire dans de l'huile bouillante ou cuire pendant 15 minutes dans votre four préchauffé à 170-175 degrés.

C'est terminé ! À déguster simplement avec une bonne salade verte bio.

\* Si vous ne trouvez pas de chapelure sans gluten, vous pouvez écraser au rouleau à pâtisserie des biscottes ou des croustons type suédois sans gluten (en ajoutant éventuellement de la poudre d'amandes : 1 cuillère à soupe pour 80 g), ou encore des pétales de maïs pour petit déjeuner, non sucrées et non salées.



## Recette n°2

### Mesclun aux fèves et au Fermè Herbes & Fleurs

#### **Ingrédients :**

- Fermè Herbes & Fleurs
- Fèves pelées prêtes à l'emploi
- Croûtons de pain
- Mesclun
- Oignon rouge
- Vinaigrette balsamique

L'arrivée de l'été donne l'envie de plats légers, frais et nourrissants. Et quand c'est préparé en quelques minutes à peine, c'est encore mieux ! C'est justement le cas de ce mesclun aux fèves et au **Fermè Herbes & Fleurs**.

Traditionnellement, le mesclun se compose d'au moins cinq variétés différentes de jeunes pousses de légumes-feuilles : laitue blonde ou rouge, scarole, feuille de chêne, épinard, trévis, red chard, ou encore mâche, roquette, chicorée, moutarde, cerfeuil, etc. Le principe est d'associer des saveurs douces, amères et piquantes et des consistances plus ou moins tendres et croquantes.

Le mesclun est à prendre idéalement en vrac chez un marchand de primeurs mais on le trouve évidemment en magasin au rayon frais, préconditionné en sachet. En bio c'est bien sûr encore mieux !

Nos amis italiens connaissent aussi ce type de mélange, sous le nom de *mesticanza* (ou *mysticanza*), qui chez eux associe traditionnellement de la roquette, de la chicorée sauvage, du fenouil, du pissenlit, de l'anis vert (alias pimpinelle), de la raiponce, de la cousteline (alias picridie), etc. S'inspirer de la version italienne est la garantie de découvrir de nouvelles saveurs.

#### **Préparation éclair :**

- Lavez soigneusement le mesclun, coupez les feuilles en gros morceaux et disposez-le dans un plat, un saladier ou des coupelles individuelles.
- Ajoutez quelques fèves, quelques tranches d'oignon rouge, du **Fermè Herbes & Fleurs** coupé en morceaux, puis assaisonnez avec une vinaigrette à l'huile d'olive et au vinaigre balsamique bio.
- Garnissez de croûtons.... C'est prêt !



## Recette n°3

### Pizza au carpaccio de courgettes et au Fermè Herbes & Fleurs

#### Ingrédients :

- Pâte à pizza
- Courgettes
- Basilic frais
- Fermè Herbes & Fleurs
- Pulpe de tomate
- Huile d'olive



**Envie de pizza ?** Optez pour une alternative originale à la Margarita classique (tomates, mozzarella, basilic) !

- Lavez les courgettes puis coupez-les dans la longueur en tranches très fines.
- Faites-les dorer pendant quelques minutes à la poêle, sans matière grasse, puis laissez-les refroidir.
- Étalez les tranches sur un plat et arrosez-les d'un filet d'huile d'olive.
- Préparez votre pâte à pizza comme d'habitude, étalez-la puis garnissez-la de pulpe de tomate.
- Faites-la cuire 8 à 10 minutes dans votre four préchauffé à 270°C.
- Sortez le fond de pizza du four puis garnissez-le avec le carpaccio de courgettes, du **Fermè Herbes & Fleurs** coupé en morceaux et un peu de basilic frais.

Rappelons que la vraie pâte à pizza traditionnelle est par définition vegan. Ses ingrédients : de la farine riche en gluten, de l'eau, de la levure, du sel, une pincée de sucre et éventuellement de l'huile d'olive vierge extra pour donner du goût et du croquant à la pâte.



## Fermè Herbes & Fleurs



**Prix public conseillé :**  
6,80 € (90 g)

**Points de vente :**  
Voir en page 12

### 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 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 !



# CASA DEL FERMENTINO



THE ART OF FERMENTING NUTS

## Où trouver la gamme *Fermentino* ?

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

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@eurolabo.com](mailto:info@eurolabo.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 €**



CASA DEL  
FERMENTINO

THE ART OF FERMENTING NUTS



## 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 Aprolis 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)