



Communiqué de presse  
Avril 2019

## Apéritif BIO

### Mélanges apéritif bio au Shoyu aromatisés « Curcuma » ou « Curry » : un voyage aromatique unique entre l'Inde et le Japon

A travers ses mélanges de fruits secs aromatisés à la sauce soja (shoyu) et épicés au curcuma ou au curry, Jean Hervé propose un véritable voyage aromatique à l'heure de l'apéritif. Pour composer ces deux mélanges, le spécialiste des fruits secs biologiques a sélectionné des amandes, des noisettes, des noix de cajou, des arachides et des graines de tournesol de haute qualité biologique (AB). Séchés artisanalement au feu de bois ou à l'air libre, ils sont d'abord trempés dans une sauce soja (shoyu), puis épicés au curcuma ou au curry. En bouche, la traditionnelle sauce japonaise délivre de subtiles notes salées relevées par les notes gourmandes des épices indiennes (curry ou curcuma). Mélanges apéritif bio au Shoyu « Curcuma » ou « Curry », chaque mélange offre un ensemble aromatique bien maîtrisé et une teneur en sel réduite pour allier gourmandise et bien-être dès l'apéritif.



### Saveur préservée grâce au séchage au feu de bois

Spécialiste des fruits secs biologiques depuis plus de 40 ans, Jean Hervé défend des procédés de fabrication artisanaux, les seuls capables de préserver l'arôme des fruits secs ainsi que leurs atouts nutritionnels (sources de protéines, de vitamines et de minéraux). Pour sécher les amandes, les noisettes et les arachides de ses mélanges apéritif, Jean Hervé utilise une cuisson traditionnelle au feu de bois, très douce et lente. Les noix de cajou et les graines de tournesol, plus délicats, sont quant à eux séchés à l'air chaud.

**Composition :** noix de cajou du Vietnam\*, arachides de Chine\*, amandes complètes d'Italie\*, noisettes d'Italie\*, Shoyou du Japon\* (soja\*, blé\*, sel, Aspergillus Oryzae), graines de tournesol de Bulgarie\*, curcuma d'Inde\* (certifié en agriculture biologique).

**Analyse nutritionnelle moyenne** pour 100g (valeur énergétique : 622kcal) : protéines (21,6g), glucides (7,8g) dont sucres (4,7g), lipides (53,2g) dont graisses saturées (6,7g), sel (1,34g).

**Prix :** 4,60 € le pot de 180g et 8,40€ le pot de 400g

Distribution en magasins biologiques et diététiques

Fabriqué en France

*Jean Hervé est entreprise française pionnière de la transformation des fruits secs et oléagineux biologiques. Son fondateur, fabricant de purée d'amandes dès 1976, puis sa fille, ont diversifié et démocratisé leurs gammes pour totaliser aujourd'hui plus de 40 références de fruits secs et oléagineux, pâtes à tartiner, boissons végétales, mélanges et gomasio. Désormais à la tête de l'entreprise, Maïa Hervé a cœur à assurer un développement dans le respect de principes fondateurs : le caractère familial de l'entreprise, la recherche de produits sains et gourmands, la promotion d'une alimentation de qualité aux plans nutritionnel, gustatif et biologique (certifiée Ecocert, Nature & Progrès, et Demeter), la préservation de méthodes de production artisanales utilisant le vivant (cuisson au feu de bois et broyage sur meule de pierre). Jean Hervé compte à ce jour 50 salariés sur deux sites de production Clion-sur-Indre (36) et Boussac (23) et a réalisé un CA de 22 millions d'€ en 2017. [www.jeanherve.fr](http://www.jeanherve.fr)*



**Contact Presse** Isabelle Barèges – Agence ComRP / Tél. 06 13 07 47 97  
[ibareges@communication-rp.com](mailto:ibareges@communication-rp.com)