

Emile Noël

depuis 1920

Communiqué de presse
Septembre 2019

Tartines Biologiques

Tartines Emile Noël : 8 saveurs pour rompre la routine et agrémenter ses repas de tartines légères et croustillantes

« Noix », « Noisette », « Lin », « Courge », « Amande », « Sésame », « Cacao » et « Coco », les tartines Emile Noël sont un véritable concentré de gourmandise, de plaisir et de bienfaits. Issues de farines déshuilées de graines et de fruits oléagineux, elles témoignent d'un bon sens cher à l'huilerie Emile Noël qui valorise ainsi les tourteaux issus de la pression à froid des graines et de fruits oléagineux. Légères (17kcal par tartine en moyenne), ces tartines remplacent avantageusement le pain à l'occasion des principaux repas. Dégustées seules, tartinées ou en accompagnement, elles apportent leur saveur discrète à toutes les envies, sucrées comme salées. Certifiées sans gluten, les tartines Emile Noël s'adressent aux intolérants, aux personnes désireuses de réduire leur consommation de gluten, mais encore à tous les curieux en quête de nouvelles saveurs.

8 saveurs pour conjuguer plaisir & équilibre

Les tartines « Noix », « Noisette », « Lin », « Courge », « Amande » et « Sésame » bénéficient des saveurs les plus neutres pour accompagner tous les repas. Elles se tartinent aussi bien en mode sucré (confiture, sirop d'érable, purées d'oléagineux...) que salé (tapenade, légumes confits, conserves de poissons...) et ne quittent pas la table familiale. Disponibles en paquet de 100g, les tartines « Coco » et « Cacao » se prêtent quant à elles à une consommation plus occasionnelle, par exemple un snack sain et gourmand.

Un procédé exclusif de fabrication

Les tartines Emile Noël sont issues d'un procédé exclusif de fabrication à partir des farines issues du broyage et du tamisage des tourteaux, des gâteaux de graines ou de fruits sortis des presses à vis après extraction de l'huile. Fort de ses savoir-faire d'huilerie, Emile Noël a développé une gamme complète de tartines sans gluten valorisant toutes les qualités gustatives et nutritionnelles des graines.

Des tartines garanties sans gluten

Certifiées par l'AFDIAG, toutes les tartines Emile Noël sont garanties sans gluten, source de plaisir et de gourmandise. Elles répondent aux besoins spécifiques des personnes intolérantes qui pourront demander leur remboursement par la Sécurité Sociale grâce aux vignettes prédécoupées sur le packaging.

Informations pratiques

Tartines à l'amande, à la courge, au lin, au sésame, aux noix, à la noisette

Conditionnement : paquet de 200g (2 sachets fraîcheur, soit 42 tartines au total)

Tarif moyen : 4,20 €

Distribution : réseaux de magasins biologiques et diététiques

Tartines à la noix de coco, au cacao

Conditionnement : paquet de 100g (1 sachet de 21 tartines)

Tarif moyen : 2,70 €

Distribution : réseaux de magasins biologiques et diététiques



Ingrédients & Informations nutritionnelles

*ingrédients issus de l'Agriculture Biologique

Tartines à l'amande bio

- Ingrédients : farine de riz*, farine de maïs*, farine d'amande déshuilée* (15%), farine d'amande* (10%), sucre de canne*, sel
- Informations nutritionnelles pour 100 g : Valeur énergétique 397kcal (1675 kJ). Matières grasses 8,3g, dont Acides gras saturés (0,8g), acides gras mono-insaturés (5,5 g), acides gras polyinsaturés (2 g), glucides (61g) dont sucre (5g), fibres alimentaires (5g), protéines (17g), sel (0,5g)

Tartines à la noix de coco bio

-Ingrédients : farine de riz*, farine de noix de coco déshuilée* (15%), noix de coco râpée*, sucre de canne*
- Informations nutritionnelles pour 100 g : Valeur énergétique 400kcal (1683 kJ). Matières grasses 8,5 g, dont Acides gras saturés (7,93g), acides gras mono-insaturés (0,44 g), acides gras polyinsaturés (0,13g), glucides (67,3g) dont sucre (13,8g), fibres alimentaires (9,3g), protéines (8,8g), sel (0,081g)

Tartines à la courge bio

-Ingrédients : farine de riz*, farine de maïs*, farine de pépins de courge déshuilée* (15%), Sucre de canne*, Sel
-Informations nutritionnelles pour 100 g : Valeur énergétique 375kcal (1587 kJ). Matières grasses 2,7 g, dont Acides gras saturés (0,53g), acides gras mono-insaturés (0,67 g), acides gras polyinsaturés (1,50g), glucides (71,7g) dont sucre (4,4g), fibres alimentaires (5,1g), protéines (13,4g), sel (1,04g)

Tartines à la noisette bio

-Ingrédients : farine de riz*, farine de maïs*, farine de noisette déshuilée* (15%), Sucre de canne*, sel
-Informations nutritionnelles pour 100 g : Valeur énergétique 374kcal (1585 kJ). Matières grasses 2,4 g, dont Acides gras saturés (0,58g), acides gras mono-insaturés (1,24 g), acides gras polyinsaturés (0,58g), glucides (73,6g) dont sucre (2,9g), fibres alimentaires (4,1g), protéines (12,5g), sel (0,79g)

Tartines au cacao bio

-Ingrédients : farine de riz*, farine de maïs*, poudre de cacao* (20%), Sucre de canne*
-Informations nutritionnelles pour 100 g : Valeur énergétique 373kcal (1576 kJ). Matières grasses 4,3 g, dont Acides gras saturés (2,6g), acides gras mono-insaturés (1,4 g), acides gras polyinsaturés (0,3g), glucides (69,7g) dont sucre (10,8g), fibres alimentaires (8,2g), protéines (9,8g), sel (0,05g)

Tartines au lin bio

- Ingrédients : farine de riz*, farine de maïs*, farine de lin déshuilée (10%), Sucre de canne*, Sel
- Informations nutritionnelles pour 100 g : Valeur énergétique 364kcal (1542 kJ). Matières grasses 2,0 g, dont Acides gras saturés (0,2g), acides gras mono-insaturés (0,39 g), acides gras polyinsaturés (0,72g), Oméga 3 (0,41g), glucides (73,9g) dont sucre (3,8g), fibres alimentaires (6g), protéines (9,6g), sel (1,152g)

Tartines au sésame bio

- Ingrédients : farine de riz*, farine de maïs*, farine de sésame déshuilée* (10%), Sucre de canne*, Sel
- Informations nutritionnelles pour 100 g : Valeur énergétique 373kcal (1579 kJ). Matières grasses 2,7 g, dont Acides gras saturés (0,34g), acides gras mono-insaturés (0,74 g), acides gras polyinsaturés (0,76g), glucides (75,3g) dont sucre (3,8g), fibres alimentaires (1,1g), protéines (10, 7g), sel (1,148g)

Tartines aux noix bio

- Ingrédients : farine de riz*, farine de maïs*, farine de noix déshuilée* (10%), Sucre de canne*, Sel
- Informations nutritionnelles pour 100 g : Valeur énergétique 368kcal (1559 kJ). Matières grasses 2,3 g, dont Acides gras saturés (0,3g), acides gras mono-insaturés (0,8 g), acides gras polyinsaturés (0,94g), glucides (73,5g) dont sucre (3,9g), fibres alimentaires (3,8g), protéines (11,4g), sel (1,085g)

Émile Noël

C'est Émile Noël, maître-moulinier, qui inspira la création de l'huilerie éponyme à son fils. Depuis 1920, l'histoire de cette famille de passionnés s'écrit au gré des créations gourmandes dans le respect des principes de l'Agriculture Biologique (AB). Dès 1972, c'est en effet la première huilerie à bénéficier du label « Nature & Progrès ». Aujourd'hui, Émile Noël se fournit partout en France et dans le monde en privilégiant les filières équitables. Elle propose à ce jour plus de 200 huiles et condiments biologiques. Fort de ses savoir-faire, le Groupe Émile a étendu ses activités aux cosmétiques bio (Emma Noël). Implanté à Pont Saint Esprit, dans le Gard, le Groupe Émile emploie 80 salariés et réalise un CA de 33 millions d'€. www.emilenoel.com



Crédit photos Vanessa Romano

Contact Presse Isabelle Barèges – Agence ComRP - Tel : 06.13.07.47.97

Email : ibareges@communication-rp.com