

THOMY lance de nouvelles sauces à salade

LA SALADE N'EST RIEN SANS LA SAUCE

Bâle, le 1er mars 2016 – Depuis 1930, THOMY se distingue par son esprit novateur et ses délicieux produits. Pour le début du printemps, THOMY lance les sauces à salade fraîches french, herbes et balsamique. Seuls des ingrédients naturels entrent dans la composition des trois saveurs.

Pour obtenir des produits qui ont du goût, il faut sélectionner les bons ingrédients. C'est pourquoi seuls des ingrédients naturels de qualité entrent dans la composition des nouvelles sauces à salade fraîches french, herbes et balsamique de THOMY : herbes bio des Alpes suisses, moutarde bio, œufs bio, sel de mer, huile de tournesol vierge et vinaigre balsamique bio italien de Modène. « Nous garantissons l'origine des ingrédients et leur provenance naturelle, mais aussi l'expérience gustative que procurent nos nouvelles sauces à salade. Nous n'avons pas besoin pour cela d'utiliser des additifs artificiels comme les exhausteurs de goût ou les conservateurs », explique Caroline Ebenstreit, qui développe les produits THOMY à Bâle.

Le goût : une tradition

Aujourd'hui encore, THOMY est fidèle à sa tradition, celle du goût. Les nouvelles sauces à salade fraîches viennent ainsi étoffer la liste des produits dont le premier date de 1907. C'est cette année-là que Fritz Thomi-Schad a commencé à vendre de la moutarde. En 1934, l'entreprise a décidé de lancer la moutarde en tube : une véritable innovation puisque c'était la première fois au monde que ce type d'emballage était utilisé pour un aliment. En 1951, la mayonnaise est venue compléter la gamme de produits : une innovation de plus. En effet, jusque-là cette sauce devait être confectionnée à la main. THOMY a également été pionnière dans le segment Light et dans celui des sauces à salade. En 2014, la marque a commercialisé la ligne « Steak and Burger » : il s'agit des premières sauces 100% naturelles pour viande grillée.

Grâce à ses derniers produits, des sauces à salade fraîches 100% naturelles, THOMY réagit aux actuelles tendances alimentaires. Pour le consommateur, la provenance et la qualité des ingrédients sont importantes. Mais la préparation des repas doit aller vite. Le consommateur a besoin de produits tout prêts qui ne se distinguent pas des produits faits maison. C'était déjà le cas pour la mayonnaise en 1951.

Servir frais

Les nouvelles sauces à salade THOMY sont disponibles depuis février 2016 au rayon frais de Coop. La sauce french coûte CHF 5.20, la sauce herbes CHF 5.50 et la sauce balsamique CHF 6.90. Les sauces étant sans gluten et sans lactose, elles conviennent aux allergiques.

CONTACT POUR LES MÉDIAS

Jung von Matt/Limmat

Barbara Haueter

Téléphone +41 44 254 66 82 ou barbara.haueter@jvm.ch

À propos de THOMY

Avec 2'300 tonnes de moutarde et 6'200 tonnes de mayonnaise vendues en 2015, THOMY confirme sa position de leader sur le marché suisse des sauces froides.

La première moutarde de table produite industriellement a fait son apparition au début du XXe siècle sous le nom de Langenthaler Senf et était produite par la société Helvetia qui est devenue Thomi & Franck AG en 1930. La marque Thomi's Senf a été enregistrée le 23 mai 1930 et presqu'en même temps les consommateurs ont pu découvrir la première moutarde en tube. Plus tard, d'autres produits telles que la mayonnaise, la purée de tomates, les sauces et différentes sauces à salade sont venus s'ajouter.

Depuis 1971, THOMY fait partie du groupe Nestlé, et la famille Thomi a vendu le reste de ses parts en 1989. Aujourd'hui encore, la moutarde THOMY est produite dans l'usine de Bâle. L'entreprise emploie quelque 160 salariés sur le site de Bâle. Des ingrédients sélectionnés avec soin, une fabrication minutieuse et des contrôles stricts : voilà le secret des excellents produits THOMY qui procurent toujours une expérience gustative incomparable.

Plus d'informations sur www.thomy.ch