

Nouveautés au rayon bio

La marque Henri & Jean lance

4 nouveaux produits : 4 tranchés bio, prêts à déguster

Henri & Jean, la marque bio de Maison ADER, entreprise familiale spécialisée dans la fabrication de charcuterie basée dans les Hautes-Pyrénées, innove en ce printemps 2019 avec pas moins de 4 nouvelles références présentes dans les enseignes spécialisées bio pour répondre aux attentes des consommateurs : 4 produits tranchés bio (chorizo, rosette, jambon blanc en 2 et 4 tranches). Des produits 100 % porc français, issus de l'agriculture bio, alliant 100 % plaisir et convivialité à l'heure de l'apéritif ou à l'occasion de raclettes et autres fondues.

Bio et tranchés : 4 nouveaux produits pour répondre aux attentes des consommateurs

Henri & Jean imagine des produits aux recettes alliant savoir-faire et innovation, élaborées à partir d'ingrédients de qualité.

Tout en restant fidèle à son histoire, ses racines et ses valeurs, l'entreprise familiale entend entrer, après plus de 90 ans d'existence, dans une nouvelle ère de croissance de son activité notamment avec le bio, pour satisfaire des consommateurs en quête de naturalité et de sûreté alimentaire.

Tous les produits Henri & Jean sont conçus à partir de porcs bio, nourris avec des aliments biologiques et sans OGM. Ils sont commercialisés dans les enseignes spécialisées du réseau bio.

HENRI & JEAN CHORIZO BIO TRANCHÉ

Un chorizo relevé par le piment dévoilant le goût de ce produit 100 % porc bio français, sans toutefois être trop épicé. Il conviendra à tous et surprendra par sa saveur originale et inimitable.



20 tranches soit environ 180 g

Conditionnement : barquette operculée

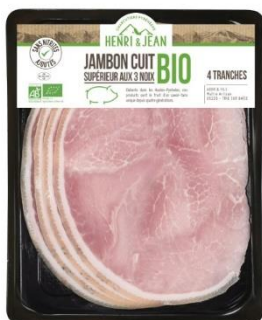
Conservation : DLUO (Date limite d'utilisation optimale) de 60 jours à température ambiante.

Composition : Maigre et gras de porc*, sel, piments*, sirop de glucose*, dextrose*, ail en poudre*, poivre noir*, origan*, extrait de fruit*, huile de tournesol*, conservateur : nitrate de potassium. (*Issus de l'agriculture biologique)

PVC : 45 euros le kg

HENRI & JEAN JAMBON CUIT BIO SANS NITRITES AJOUTÉS

Toute la saveur d'une recette traditionnelle, en répondant à la fois aux préoccupations de santé des personnes qui recherchent des produits sains et authentiques, sans nitrites ajoutés.



2 tranches soit environ 140 g ou 4 tranches soit environ 250 g

Conditionnement : barquette operculée

Conservation : DLC (Date limite de consommation) de 21 jours à + 4°C maximum.

Composition : Jambon de porc*, sel, condiment*, dextrose*, sucre de canne*, oignon*, poudre de betterave*, ail*, romarin*, coriandre*, extrait de fruit*, ferments, épices*. (*Issus de l'agriculture biologique)

PVC : 37.25 euros le kg pour 2 tranches et 36.95 euros le kg pour 4 tranches

HENRI & JEAN ROSETTE SÈCHE BIO

En bouche, elle est particulièrement moelleuse et souple. Lentement séchée au cours de 6 semaines, la rosette Henri & Jean présente une texture équilibrée qui se révèle à la dégustation avec délicatesse.



20 tranches soit environ 200 g

Conditionnement : barquette operculée

Conservation : DLC (Date limite de consommation) de 60 jours à température ambiante.

Composition : Maigre et gras de cochon*, sel, salpêtre, lactose*, dextrose*, sucre de canne*, épice*, boyaux de porc* (*Issus de l'agriculture biologique).

PVC : 45 euros le kg

Naturalité et authenticité

Tous les produits de la marque Henri & Jean sont fabriqués à partir de porcs issus de la filière bio, nés, élevés et abattus en France avec le contrôle de l'ensemble de la chaîne de production : de l'élevage (respect du bien-être animal et de son milieu ambiant) à la transformation en passant par l'alimentation.

« Adeptes du flexitarisme et du nomadisme, les Français prennent de plus en plus leurs repas hors domicile, ce qui est une aubaine pour la charcuterie qui peut se consommer partout ! Ils sont également attentifs à la qualité des aliments qu'ils consomment. C'est pourquoi, nous adaptons notre offre aux nouveaux modes de consommation, proposons 45 références en bio et réduisons notamment la teneur en sel et en nitrites. Ainsi la naturalité et la transparence de la composition de nos produits apportent une réassurance dont ont besoin les consommateurs. Notre ambition est de fabriquer des produits toujours plus sains et plus équilibrés, dont la qualité, l'authenticité et bien entendu le goût sont entièrement préservés » explique Lionel Ader, cogérant de Henri & Jean.

Perpétuant la tradition depuis 4 générations, aujourd'hui, même si les techniques se sont modernisées, les salaisoniers d'Henri & Jean veillent à reproduire les gestes ancestraux et à fabriquer des produits de terroir inspirés de la tradition artisanale pyrénéenne.

À propos de Maison ADER

Fondée en 1926 aux pieds des Pyrénées, la charcuterie familiale ADER est porteuse de valeurs et de traditions culinaires pyrénéennes, présente principalement en grande distribution, dans tout le Sud de la France. Basée à Triers-sur-Baïse, elle emploie une trentaine de collaborateurs et réalise un chiffre d'affaires de 4,5 millions d'euros en 2018. La Maison ADER met un accent particulier sur le choix de matières premières de qualité et sur une transformation respectueuse des produits.

Elle a lancé en 2018 sa propre marque destinée au marché bio « Henri & Jean ».

Complément d'info et demande de visuels HD ou d'interview :

Service de Presse : Florence MILLET – 06 62 01 77 61 – florence@millet-rp.fr
Charcuterie ADER : Stéphanie RIGUET - 05 81 75 80 06 - stephanie@charcuterieader.fr