

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

16.03.2023, VIRAZEIL

LES NOUVELLES PREPARATIONS DE FRUIT

LUCIEN GEORGELIN ELUES SAVEUR DE L'ANNEE 2023

C'est à l'issue d'une grande dégustation nationale organisée par MONADIA – le 1er centre de qualité consommateurs français - que le grand public a décerné la distinction de "Saveur de l'année 2023" à notre **nouvelle gamme de préparations de fruit sans sucres ajoutés**.

Lors de la cérémonie de remise des prix des **Saveur de l'Année 2023** ce Mardi 14 Mars au théâtre de la tour Eiffel à Paris, Lucien Georgelin s'est vu, avec le Responsable Commercial du secteur Nord de la société Arnaud Thellier, décerner le prix de Saveur de l'Année 2023 pour notre nouvelle gamme de préparations de fruits : des recettes gourmandes au bon goût de fruits **sans aucun ajout de sucre ni édulcorants!**



Lucien Georgelin et Olivier Dauvers, journaliste spécialisé dans la grande distribution



Lucien Georgelin et Arnaud Thellier, Responsable Commercial du secteur Nord pour Lucien Georgelin.



Une gamme **félicitée pour ses " bon goût de fruits", ses "odeurs exceptionnelles" et ses "belles textures"**, qui a obtenu une **note de satisfaction globale supérieure à 17/20** : un super score pour ce concours ! Un plébiscite de la part des consommateurs puisque, **"90 % DES TESTEURS ONT MANIFESTÉ L'ENVIE DE RE - CONSOMMER CES PRODUITS"** et **"87 % SERAIENT PRÊTS À LES CONSEILLER A DES PROCHES"** d'après le rapport d'analyse délivré par l'organisme MONADIA à la suite du test.

Soucieux des préoccupations des consommateurs, nous avons voulu répondre à leurs nouvelles attentes : manger mieux mais manger bon. Après de multiples recherches, nous avons trouvé une **alternative au sucre**. Ces recettes innovantes, toujours cuites au chaudron comme autrefois, sont concoctées avec des **fibres naturelles solubles** permettant de produire des confitures sans le moindre ajout de sucre tout **en libérant les arômes authentiques des fruits**. Un ingrédient secret qui s'est parfaitement marié à nos préparations de fruits et qui aujourd'hui, a donné naissance à une **gamme exclusive et unique, certifiée NUTRISCORE !**



6 parfums à redécouvrir :



Ces préparations de fruits sans aucun ajout de sucre, ont déjà conquis des jurys exigeants en étant élues **"Selection SIAL 2022"** lors du SIAL en Octobre 2022. **"Saveur d'Or 2022"** pour l'abricot et la fraise lors du concours Saveurs Nouvelle Aquitaine organisée par l'AANA. En décembre elles ont été primées aux **"Trophées LSA de l'Innovation 2022"**.



Les plus de ces nouvelles recettes :

- **Source de fibres : des préparations moins caloriques, avec un indice glycémique bas.**
- Des **fibres naturelles** pour remplacer le sucre : un **pouvoir sucrant** sans l'inconvénient du sucre tout en libérant **le goût du fruit frais**.
- Contient seulement les **sucres naturellement présents dans les fruits**.
- **Des recettes sans aucuns édulcorants, sans aucuns produits artificiels, du 100% naturel pour 320g de plaisir !**
- Une **fabrication française**, en plein cœur du **Sud-Ouest**, avec une recette cuite au **chaudron en cuivre** comme autrefois.



La société Lucien Georgelin en quelques chiffres :

Chiffre d'affaires : 73.3 millions d'euros

Effectif : 300 salariés

Force de vente : 35 commerciaux qui couvrent la totalité du territoire français

Des recettes sucrées et salées conventionnelles et bio :

Confitures et préparations de fruits cuites au chaudron, des compotes et desserts de fruits, des pâtes à tartiner, des bonbons et pâtes de fruits, des céréales, des pâtés et terrines, des foies gras et condiments, des tartinales d'apéritif, des sauces tomates et produits à base de tomates de Marmande et d'autres à suivre !