

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Valfleuri

*Créateur de pâtes
depuis 100 ans*

MOULE BRONZE

Valfleuri : le rustique, c'est chic !

Toujours en quête de pâtes gourmandes, le fabricant français de Pâtes d'Alsace Valfleuri dévoile sa **nouvelle gamme de pâtes 100% blé dur** confectionnées à partir de **moules en bronze**. Un procédé artisanal, que l'entreprise maîtrise à la perfection puisqu'elle utilise les moules en bronze depuis presque 20 ans pour sa gamme de 12 références de Pâtes d'Alsace Premium.

Alors que les industriels utilisent habituellement des moules équipés d'un revêtement antiadhésif, la marque Valfleuri confirme un **retour aux sources** avec une nouvelle gamme de pâtes HVE conçue dans des moules en bronze. Cette technique, héritée du **savoir-faire artisanal**, illustre l'appétit des Français pour le premium et le haut de gamme en plein essor. Soit des pâtes plus rustiques **légèrement farinées et plus rugueuses** qui permettent à la sauce de mieux accrocher.



Résultat, les pâtes qu'on dirait fait-main, sont beaucoup plus goûteuses à l'image des trois nouveautés imaginées par Valfleuri : grandes torsades, grand coquillage et Casarecce.

Comme toujours chez Valfleuri, ces nouveaux produits sont labellisés HVE et garantis 100% blé dur français. Ces **pâtes au goût authentique** raviront les fins gourmets et les adeptes de nouvelles tendances.

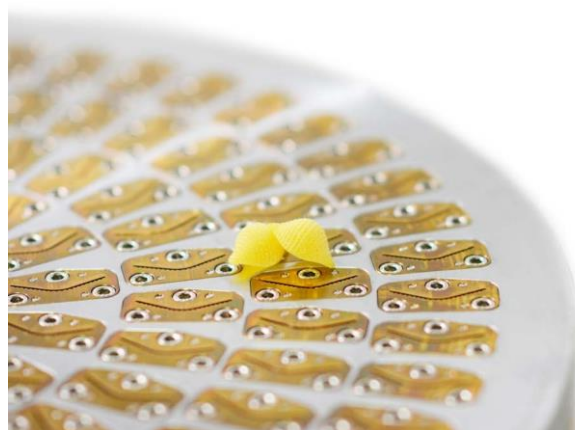
Côté cuisine, les possibilités sont infinies, que ce soit en salade, en gratin ou tout simplement en poêlée. Grâce à leurs rainures et à leur texture authentique, cette nouvelle gamme se présente comme le partenaire idéal des sauces et notamment des saveurs corsées. Poivron, aubergine, ail et anchois se marieront à merveille avec les grandes torsades tandis que les Casarecce feront le bonheur des amateurs de ricotta.

Des pâtes en or fabriquées dans des moules en bronze !

www.valfleuri.fr

Contact Presse : Jean GONARD - Tél : 04 78 39 19 67

Valfleuri : Jérôme MARIENNE - Tél : 06 20 69 32 38



Valfleuri

*Créateur de pâtes
depuis 100 ans*



Un savoir-faire unique

L'entreprise Alsacienne est aujourd'hui le 3ème fabricant de pâtes en France et le 1er en Alsace.

Depuis 100 ans, trois générations se sont succédés pour offrir le meilleur aux consommateurs. Une famille au service du terroir et de sa région qui a su innover et grandir tout en respectant la tradition et ses valeurs.

Des valeurs humanistes et respectueuses de l'environnement, que l'on retrouve dans les différentes gammes de produits de la marque. Depuis les années 2000 Valfleuri est créateur de plusieurs gammes de pâtes saines et gourmandes. Par la suite engagée pour le bien-être animal et la RSE, Valfleuri a

opté pour des œufs plein air dès 2010, puis des ingrédients « origine France ».

Cet engagement se poursuit en 2018 avec la création de gammes de pâtes BIO aux légumes et aux légumineuses et le lancement inédit début 2021, de pâtes de blé dur labellisées HVE, qui s'ajoutent aux traditionnelles Pâtes d'Alsace IGP, aux 7 œufs frais plein air. Chez Valfleuri plus qu'ailleurs, la recette du succès passe par le respect du savoir-faire traditionnel et la créativité...

