

La Vinaigrette Bio Framboise-Orange de **LA MAISON VIGEAN** *remporte un prix !*

L'Huilerie Vigeon, entreprise artisanale française fondée en 1930, est très heureuse d'avoir reçu un prix au concours Meilleur Produit Bio 2025 dans la catégorie Condiments, aides culinaires, sauces et épices avec sa vinaigrette framboise-orange. Pour la sixième année consécutive, l'un des produits de la Maison se démarque en remportant un prix dans ce prestigieux concours. Cette victoire témoigne de l'excellence et du savoir-faire unique de la Maison Vigeon, qui perpétue la tradition du maître huilier avec des produits biologiques de qualité supérieure.

Une victoire prestigieuse pour une vinaigrette d'exception

Le **prix** remportée par la **vinaigrette bio à la framboise et à l'orange** au concours **Meilleur Produit Bio 2025** symbolise l'**excellence** et élève ce produit parmi les meilleurs de la gastronomie bio.

Ce prix prestigieux, évalué sur différents critères dont le goût, le packaging (praticité et aspect visuel), l'odeur, récompense non seulement son goût raffiné et unique, mais aussi ses bienfaits nutritionnels, agrémentés d'huiles riches en Oméga-3 dont l'huile de colza, de lin ainsi que de cameline, alliant ainsi délice et santé.

Le concours **Meilleur Produit Bio** récompense les produits alliant innovation, qualité et impact environnemental, mettant en lumière des choix responsables et durables pour les consommateurs.



La **vinaigrette bio à la framboise et à l'orange** a su séduire les papilles des testeurs, certains d'entre eux ont partagé avec enthousiasme leurs impressions :

"J'ai beaucoup aimé ce produit, pratique, facile et savoureux. Il est très original et se conserve bien ! Un petit coup de peps à nos salades."

"Je suis agréablement surprise par cette vinaigrette au parfum insolite voire déroutant sur l'étiquette. Je l'ai goûté à plusieurs reprises dans plusieurs salades et j'adore tout de ce produit."

"Une vinaigrette très originale, pleine de saveurs et pourtant douce."

L'Huilerie Vigeon, toujours à l'écoute de ses consommateurs, s'appuie sur ces **précieux retours** pour continuer à élaborer des **huiles d'exception, alliant saveurs et qualité incomparable**.

Au cours des cinq dernières éditions, l'Huilerie Vigeon a reçu plusieurs distinctions pour ses huiles, notamment l'huile d'olive coco (2020), l'Oméga 3 Forté (2021), la Chanvre & Co.5 (2022), l'huile d'olive vierge extra Grand Cru (2023), ainsi que la sésame bio Gourmande Grand Cru (2024), témoignant ainsi de l'excellence de leurs produits.

Fondée en 1930, la Maison Vigeon est une huilerie artisanale française réputée pour son savoir-faire ancestral et son exigence de qualité. Depuis 1970, elle se distingue par sa production biologique, offrant une large gamme d'huiles uniques, allant des huiles d'olive Grand Cru aux huiles bien-être. Elle a été distinguée par le label EPV en 2012 et le Collège Culinaire de France en 2015, reconnaissant son excellence.