

Bénédicta

*Bénédicta est la première marque de sauces
à relever le challenge du « fait maison »*



Dans la nouvelle Mayonnaise comme à la maison Bénédicta,
chacun retrouve les ingrédients utilisés pour une
mayonnaise maison, c'est tout !



Une tendance de fond, le « Clean Label » :

De plus en plus de consommateurs regardent régulièrement les étiquetages des produits et recherchent la **naturalité** c'est-à-dire des produits sans conservateur ni additif artificiel. Ils souhaitent retrouver le **plaisir de l'authentique, le bon goût du fait maison.**

Qui mieux que Bénédicta, une marque au savoir-faire de plus de 100 ans, pouvait répondre à cette demande en proposant sa nouvelle

*Mayonnaise
comme à la maison.*



Elaborée à partir d'ingrédients simples : des oeufs frais, de la moutarde, de l'huile végétale, une pointe de vinaigre, du sel, des épices (paprika, curcuma), un peu de jus de citron et c'est tout !

*La nouvelle Mayonnaise comme à la maison
Bénédicta est sans additif :*



- sans conservateur,
- sans colorant,
- sans épaississant.



“ C’est en la goûtant que chacun sera surpris de la différence : très onctueuse car généreuse en huile, appétissante grâce à sa belle couleur jaune, sa saveur nous donne envie d’en reprendre, juste avec un petit morceau de pain, par plaisir ! ”



très onctueuse ...



généreuse ...



savoureuse ...

Prix public conseillé : 1,39 €



La nouvelle **Mayonnaise Comme à la Maison** est conditionnée dans un **bocal rond en verre de 235g**, si symbolique des mayonnaises Bénédicta.

Les gourmands adeptes du fait maison oseront même affirmer, en la faisant goûter à leurs convives,

“ *c’est presque moi qui l’ai faite !* ”

Retrouvez l'ensemble des produits de la gamme Bénédicta
sur www.benedicta.com

Bénédicta

*Visuels la Mayonnaise comme
à la maison*



Contact Presse :

Sylvie Coffin – Agence Concertation

11, rue Hermel 75018 PARIS

01 45 22 38 46 – 06 83 21 22 16 – sc@concertation-presse.com

www.concertation-presse.com