

QUINTESENS

LES INCROYABLES SAUCES

Barbecue & Burger

— *Délicieuses, bio, saines, et françaises* —



QUAND LE “FRANCHEMENT JUNK” DEVIENT “ FRENCHY HEALTHY” VERSION QUINTESENS

Ketchup, mayonnaise, barbecue, burger... ces sauces cristallisent notre rapport à l'alimentation moderne ! Et pour cause, trop sucrées, trop salées, pleines d'additifs et d'ingrédients ultra-transformés, fabriquées au bout du monde avec des matières premières pleines de pesticides, elles sont emblématiques de la Junk Food.

Fidèle à ses engagements en faveur d'une meilleure alimentation, Quintesens s'est fixé comme challenge de réinventer ces sauces pour en proposer des versions incroyablement saines, gourmandes et qui font la part belle aux matières premières cultivées en France. On se régale sans culpabilité tout en soutenant une agriculture Bio et Française.

L'INCROYABLE BURGER QUINTESENS

La sauce des Bistronomes en culotte courte !

Les Américains ont des moyens, en France, on a des idées, un patrimoine gastronomique et le goût du bon. Car oui, cette sauce a vraiment tout bon. 3 fois moins sucrée que les sauces burger conventionnelles, elle ne contient aucun additif et soutient une agriculture bio et française avec plus de 85% d'ingrédients cultivés en France.

Le secret ? Une recette de chef et des ingrédients nobles : des tomates françaises, des herbes aromatiques (thym, persil), de l'huile de tournesol du Gers, de la moutarde du Limousin, du miel, des oignons, de l'ail, du sel de Camargue, du paprika et du piment d'Espelette ! Dans un Burger, avec des frites, des patates douces et même des crustacés, elle va vite devenir l'ingrédient indispensable des bistronomes.

Disponible en magasins bio et sur les sites spécialisés. Prix de vente conseillé de : 3,85€ TTC

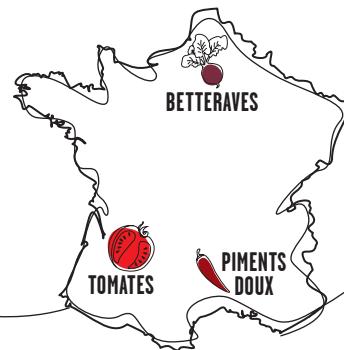


L'INCROYABLE BARBECUE QUINTESENS

Du champ à l'assiette, la sauce barbecue française qui a tout bon !

Il aura fallu plus de 15 recettes à Quintesens avant de trouver LA recette parfaite. Une recette alliant le goût authentique et subtile du piment doux fumé de Provence aux tomates de Marmande et à de bons légumes bio cultivés en France.

La marque sélectionne avec attention des ingrédients de qualité et les plus bruts possible auprès d'agriculteurs engagés : des betteraves du nord de la France, des tomates de Marmande et des piments doux de Provence.



Une sauce qui contribue à la relance d'une filière provençale disparue !

Une recette qui en plus d'être délicieuse a permis de relancer la filière des piments doux de Provence, éteinte depuis des années. C'est en Provence que la marque a rencontré Jean Yves, un passionné des piments. Au milieu de son potager bio, il cultive avec amour ce piment doux à la saveur subtile. Cueillis à maturité, les piments doux sont lavés, séchés, puis lentement fumés au bois de hêtre à quelques kms seulement. Une étape qui dure plus de 48h et permet d'obtenir un goût fumé naturel pour une sauce à l'incroyable saveur.

Disponible en magasin bio et sur les sites spécialisés. Prix de vente conseillé de : 4,40€ TTC



MIEUX NOURRIR LES GENS, SANS AUCUN COMPROMIS !

« En 40 ans, nous sommes passés d'une alimentation qui nourrit à une alimentation qui remplit ! Au point que nous ne savons plus aujourd'hui ce qui est vraiment bon pour notre santé et celle de nos enfants. Motivées par le profit, les « grandes marques » nous ont contraints à choisir entre des aliments santé, des produits gourmands, des produits Bio ou du fabriqué en France. **Mais pourquoi un produit ne pourrait-il pas être à la fois sain, équilibré, savoureux et fabriqué en France ?**

Lorsque mon fils Léopold est né, une prise de conscience m'a poussé à agir. En créant Quintesens, j'ai voulu permettre à chacun de faire le meilleur choix pour sa santé et pour celle de ses enfants.

Aujourd'hui, chez Quintesens, on réinvente les produits du quotidien pour en créer des versions véritablement plus saines, alliant nutrition, plaisir et naturalité, sans le moindre compromis. »

Sébastien Loctin, Fondateur de Quintesens.



Après les huiles, les vinaigrettes, le ketchup et la mayonnaise, Quintesens poursuit son engagement de mieux nourrir les gens sans le moindre compromis.

Leur mission : proposer des produits du quotidien « mieux-en-tout » avec :

- Des qualités nutritionnelles sans équivalence sur le marché,
- Des produits conçus par des chefs, aux saveurs brutes et authentiques,
- Des produits 100% bio, sans aucun additif,
- Une production "Made in France" issue d'une agriculture majoritairement française



QUINTESENS

Contact : Gladys Martinelli
07 71 77 13 65
gladys@biofuture.fr