



Cooking Mix

la nouvelle gamme Lucul pour grillades

Communiqué de presse
Juin 2018



Cooking Mix, la nouvelle gamme Lucul pour grillades

Mélanges d'herbes et d'épices avec beurre de cacao pour remplacer toute matière grasse.

L'entreprise vaudoise Lucul Production et Distribution SA lance sa nouvelle gamme de produits Cooking Mix pour viandes, poissons ou légumes, idéale pour les grillades estivales. Les quatre nouveaux mélanges d'herbes et d'épices ainsi que les deux condiments conviennent à tous car ils sont sans gluten, sans lactose, sans céleri et sans huile de palme... et toujours avec le goût !



La gamme Cooking Mix et ses condiments

Les quatre nouveaux mélanges d'herbes et d'épices soigneusement sélectionnées, sont additionnés de beurre de cacao en poudre, sain et résistant aux hautes températures. Simples à appliquer et moins gras que les marinades habituelles, ils permettent une cuisson croustillante à l'extérieur et tendre à l'intérieur.

Cooking Mix Master accompagne parfaitement les viandes rouges, **Cooking Mix Chicken** relève les viandes blanches grâce à ses saveurs de paprika, **Cooking Mix Mexicano** apporte une note pimentée et **Cooking Mix Fish & Green** libère ses arômes sur les poissons, les fruits de mer et les légumes.

Côté condiments, **Salad Mix** est idéal pour agrémenter une sauce à salade et les aromates **Culinat** apportent la touche finale à tous les plats.

Sans ajout de matière grasse

Il suffit d'enrober les viandes, les volailles, les poissons, les fruits de mer et les légumes avec les condiments Cooking Mix et de les passer directement au grill, au four ou à la poêle. Les préparations au beurre de cacao ne coulent pas, ne giclent pas et ne salissent pas le barbecue ou la cuisine. Elles ne nécessitent aucun ajout d'huile ou de matières grasses.

Cooking Mix représente une nouvelle manière saine, simple et efficace d'assaisonner les grillades, sans flammes intempestives risquant de les brûler, sans dégagement de fumée et avec la garantie d'une excellente cuisson.

Lucul Production et Distribution SA en bref

Lucul est le spécialiste romand des fonds, sauces, bouillons et autres aides culinaires déshydratées. Les produits d'excellence Lucul sont fabriqués artisanalement, à Payerne, dans la Broye vaudoise, à partir de matières premières le plus souvent issues de provenance locale. Forte d'une longue d'histoire et d'une riche expérience en matière d'aides culinaires, Lucul accompagne les gourmets et les gourmands depuis plus de 80 ans. Dès 1934, la marque a su se montrer innovante en lançant le premier bouillon-cube, aujourd'hui largement intégré aux cuisines modernes et ayant inspiré les plus grandes enseignes agroalimentaires.

Cet ADN de pionnier, Lucul l'a gardé en créant, innovant et conceptualisant de nouveaux assemblages de saveurs. Son célèbre bouillon pour fondue Chinoise «Chinoise-Mix» – une préparation naturelle, saine et pratique – en est le parfait exemple aujourd'hui et a fait la renommée de l'entreprise dans ce secteur.

Contact

Elitia Communication
Méline Neuhaus
Directrice de Communication/RP
Business Center A-One
ZI La Pièce 1 - Bât. A5
CH – 1180 Rolle
+41 79 249 20 31
m.neuhaus@elitia.ch
www.elitia.ch

Plus d'informations sur :

www.lucul-swiss.ch

facebook.com/luculswiss

instagram.com/luculswiss

linkedin.com/company-beta/2802215/

Dossier de presse complet à télécharger sur :

<http://press-lucul.ch/>

