

Communiqué de presse  
Bordeaux, Février 2008



Rubriques :

Alimentation, Nouveaux produits, Fruits et Légumes,  
Santé / Nutrition, Cuisine / Gastronomie

## Blanc de blanc, le meilleur du poireau !

Fort du succès de Poro futé qui totalise déjà plus de 2 millions d'unités vendues depuis 2006, Pot au Pin poursuit sa dynamisation du poireau en commercialisant Blanc de blanc, le meilleur du poireau.

### Le blanc, la partie du poireau la plus savoureuse

Suave et légèrement sucré, le blanc est la partie la plus appréciée du poireau.

Il possède un goût subtil et une texture fondante, entre l'oignon et l'asperge, particulièrement recherché par les jeunes Chefs. Ses qualités gustatives sont ainsi autant exploitées dans la Nouvelle Cuisine que dans la cuisine traditionnelle.

### Riche en fibres, pour lutter naturellement contre le cholestérol

Reconnu pour ses qualités diététiques (seulement 27 Kcal / 100g) et son rôle dans l'élimination rénale, le blanc de poireau a d'autres atouts santé très recherchés.

L'augmentation de l'obésité et des maladies cardiovasculaires a fait exploser la consommation de médicaments anti-cholestérol. Les compagnies d'assurance s'associent même avec des marques de margarines proposant des offres spéciales aux consommateurs afin, disent-ils, qu'ils améliorent leur santé (et deviennent de fidèles clients...).

Pourtant il existe une façon très simple et naturelle de diminuer son taux de cholestérol : consommer régulièrement du blanc de poireau.

Le blanc est une excellente source de fibres (3,5g / 100g). Parmi elles, les pectines, ont la propriété de réduire la vitesse d'absorption des aliments dans le tube digestif. On leur attribue ainsi le rôle de « buvard » à cholestérol.

Détoxifiantes, à l'effet coupe-faim et au pouvoir régulateur sur le transit intestinal, les fibres du blanc de poireau aident aussi à donner un ventre plat.

### Blanc de blanc dynamise le blanc de poireau

Produit considéré haut de gamme, les consommateurs souhaitent disposer d'un blanc de poireau de meilleure qualité en rayon (moins de repousse, plus de fraîcheur) et d'une présentation plus attractive.

C'est pourquoi, Pot au Pin lance Blanc de blanc et apporte une réelle valorisation au blanc de poireau dont le potentiel de développement reste encore à exploiter.

Déjà coupé, pratique et conditionné dans un sachet microperforé spécifique pour la respiration de ce légume, Blanc de blanc se conserve plus longtemps. Il maintient sa fraîcheur 10 jours et a une repousse limitée (et laissée visible pour satisfaire les consommateurs qui souhaitent voir le produit en entier).

Grâce à son packaging moderne et séduisant, Blanc de blanc stimule l'achat d'impulsion. Il offre des informations recherchées par les consommatrices sur les bénéfices santé du poireau, sur son mode de culture (issu du développement durable) et sur son origine géographique (cultivé au cœur des forêts de pins du Parc Naturel des Landes de Gascogne).

Des conseils de cuisson et la recette de la fondue de poireau (l'une des plus appréciées) enrichissent le pack qui se démarque clairement dans le rayon.

Blanc de blanc, déjà prêt et ultra-rapide à utiliser, affiche une complémentarité de gamme parfaite avec Poro futé, le vrai légume quasi-entier et préemballé.

Blanc de blanc est distribué dans la majorité des enseignes de la Grande Distribution à Paris et en Province.

**PVC moyen constaté : 3 €/ 500g**

**Photo jointe (tous droits concédés) : Pack Blanc de blanc 500g**

Pot au Pin, 1<sup>er</sup> producteur indépendant français de carottes et poireaux situé au cœur des forêts de pins du Parc Naturel des Landes de Gascogne, commercialise 35 000 tonnes de carottes et 6000 tonnes de poireaux issus de ses propres exploitations à travers les circuits grossistes et de la grande distribution.

Membre fondateur de Demain la Terre, Pot au Pin s'engage pour le développement durable, l'environnement et la santé des générations actuelles et à venir.



[www.pot-au-pin.com](http://www.pot-au-pin.com)

#### Information Presse

Bertrand CUISSE  
POT AU PIN, Cestas  
Tel. 05 57 97 98 01  
Fax. 05 57 97 08 66  
b.cuisse@pot-au-pin.fr



[www.demainlaterre.org](http://www.demainlaterre.org)