

26.02.2009 – 11:00 Uhr

## Migros mise sur des marques propres en matière d'assaisonnement

Zürich (ots) -

Des épices fraîches à moulin et saupoudrer

Migros a revivifié son assortiment d'épices en lançant sa nouvelle ligne «Moulin Saveur» conditionnée en moulins en verre et des mélanges d'épices à la mode proposés dans de coquettes boîtes. Les épices, 16 en tout, proviennent de l'entreprise industrielle Delica de Migros et sont positionnées dans le haut de gamme. Elles remplacent les épices de la marque Ducros.

Les épices ne répandent pleinement leur arôme que lorsqu'elles sont fraîchement moulues sur les mets. C'est pour épouser cette tendance que Migros commercialise huit épices en moulins de la nouvelle ligne «Moulin Saveur» et huit mélanges d'épices supplémentaires conditionnés dans des pots attrayants. Au rang des huit épices garnissant les moulins figurent des grains de poivre de toutes les couleurs, du sel marin grossier de l'Atlantique, des déclinaisons raffinées de fines herbes ainsi qu'un mélange de curry thaï très relevé. L'assaisonnement Moulin Saveur est vendu dans des verres aussi simples qu'élégants dotés d'un moulin ajustable, pour une mouture fine ou grossière. Fait inédit, le couvercle arbore aussi l'épice concernée pour permettre de mettre plus facilement encore la main sur l'épice souhaitée dans le tiroir.

Mélange d'épices pour tous les goûts

Inferno Mix, Ocean Mix ou 1001 Nights Mix: tels sont quelques-uns des noms aguichants des huit nouveaux mélanges remplissant les boîtes gracieuses et branchées (80-95 g) munies d'un couvercle transparent et de trous d'écoulement. Comme son nom le dit bien, Inferno Mix est un mélange très piquant tout spécialement adapté aux mets à base de viande. En revanche, Ocean Mix rehausse tous les plats de poisson et séduit par sa note de citron et d'orange tandis que le mélange 1001 Nights confère une touche orientale aux mets sur lesquels on le saupoudre. Les mélanges d'épices aux formules parfois tout à fait inédites sont grossièrement moulus pour permettre à chaque cuisinière et à chaque cuisinier de les affiner encore au besoin au moyen d'un mortier.

Les 16 nouveaux mélanges d'épices sont positionnés comme assaisonnement de prestige et remplacent les épices de la marque Ducros jusqu'ici dans l'assortiment. Avec Moulin Saveur et les mélanges d'épices en pots, Migros suit la tendance de la cuisine internationale et s'adresse surtout aux clients avides d'expérimenter. Pensés pour une utilisation unique, les verres et boîtes d'assaisonnement coûtent 4 francs 90 tout au plus et sont commercialisés dans tous les magasins Migros d'une certaine ampleur.

Zurich, le 26 février 2009

Illustration téléchargeable disponible à l'adresse [www.migros.ch/medien](http://www.migros.ch/medien).

Contact:

Monika Weibel, porte-parole de la FCM, tél. 044 277 20 63, [monika.weibel@mgb.ch](mailto:monika.weibel@mgb.ch)