



Les Saveurs : 3 nouveautés intenses

Innovation brevetée Sainte Lucie

Depuis 1885, Sainte Lucie accompagne les cuisiniers avec des produits de qualité qui subliment chaque préparation, de l'apéritif au dessert. Aujourd'hui, avec Sainte Lucie Excellence, la marque familiale française ouvre un nouveau chapitre en entrant sur le marché des PHEM (Poivres, Herbes, Épices, Mélanges) et dévoile une avancée majeure : des herbes aromatiques en sachet spécialement conçues pour les professionnels. Fruit d'un procédé exclusif, ces trois références offrent une intensité aromatique fidèle au frais et répondent aux attentes des chefs en matière de performance, de praticité et de responsabilité environnementale.

Une innovation 100% française

Sainte Lucie Excellence franchit une **nouvelle étape** stratégique en entrant sur le **marché PHEM** avec un développement inédit conçu pour les chefs : des herbes aromatiques en sachet, stables à température ambiante. Issues d'un procédé exclusif breveté, ces herbes associent **feuilles et huiles essentielles** naturellement présentes, garantissant une intensité aromatique **jusqu'à quatre fois supérieure au frais**, sans dénaturer le goût. Coriandre en feuilles, aneth, estragon : trois incontournables de la cuisine professionnelle qui offrent une précision aromatique rare, là où les alternatives fraîches, déshydratées ou surgelées montrent leurs limites en conservation, en rendu gustatif ou en facilité d'usage.

Une démarche responsable au service du quotidien

Conçues pour répondre aux exigences des professionnels, Les Saveurs sont conditionnées en doypack aluminisé opaque et hermétique, refermable par zip, assurant une **protection optimale contre la lumière** et une DDM de 24 mois. Compact et facile à manipuler, ce format permet un dosage précis à la cuillère, **réduit le gaspillage** et fait gagner un temps précieux en service. Conservables à température ambiante et adaptées à toutes les préparations, chaudes comme froides, ces herbes s'inscrivent également dans une **démarche responsable** grâce à un **emballage recyclable**, combinant performance culinaire, praticité et engagement environnemental.





Coriandre en feuilles

4x plus puissant que le frais.
Apporte une touche méditerranéenne à tous les plats. Aromate idéal pour les légumes, les sauces et les viandes.

Grammage : 45g
DDM : 24 mois

Aneth

4x plus puissant que le frais.
Idéal pour accompagner les poissons et viandes rouges, ainsi qu'en salade.

Grammage : 55g
DDM : 24 mois



Estragon

3x plus puissant que le frais.
Herbe phare de nombreuses sauces, cette herbe aromatisé aussi les viandes blanches et les condiments.

Grammage : 35g
DDM : 24 mois

À propos de Sainte Lucie :

Fondée en 1885, Sainte Lucie est une entreprise familiale française, acteur majeur du marché des épices et des aides aux desserts. Présente aussi bien en grande consommation qu'auprès des professionnels de l'hôtellerie-restauration, la marque s'appuie sur plus de 140 ans de savoir-faire et d'exigence qualité. Sainte Lucie propose aujourd'hui une large gamme de produits à travers ses marques complémentaires: Sainte Lucie, Sainte Lucie Excellence et La Maison du Thé. Labellisée PME+ pour ses pratiques responsables, certifiée IFS Food sur ses sites de production pour garantir la sécurité alimentaire, et engagée dans le développement de l'Agriculture Biologique, Sainte Lucie incarne une vision durable, éthique et exigeante. Implantée dans l'Oise, Sainte Lucie sélectionne des ingrédients rigoureusement sourcés, conçoit et fabrique localement, et innove au service d'une démarche durable fondée sur la qualité, la transparence et le respect des filières.

Contacts presse : Service communication

Morgane PEPIN Manon DOS SANTOS
servicecommunication@saintelucie1885.fr - 07 43 63 57 62