



COMMUNIQUE DE PRESSE
JANVIER 2008

Événement culinaire Candonga® à l'Atelier des Chefs

Dans le but de promouvoir la variété de fraise Candonga®, Alexandre Pierron-Darbonne, dirigeant d'Inotalis, a invité des journalistes à un événement culinaire à l'Atelier des Chefs à Paris le 24 janvier. Pour l'occasion, le chef cuisinier Alexandre Luccioni a créé 3 recettes originales autour de la fraise Candonga®.

Dans le cadre de la campagne promotionnelle 2008 de la fraise CANDONGA®, INOTALIS crée l'événement à l'Atelier des Chefs à Paris. Le 24 janvier dernier a eu lieu l'événement culinaire CANDONGA® qui a réuni des journalistes de la presse culinaire invités par Alexandre Pierron-Darbonne, le dirigeant d'INOTALIS. Les journalistes, essentiellement féminines, ont réalisé avec l'aide du chef cuisinier Alexandre Luccioni, des recettes qu'il a lui-même conçues autour de la fraise Candonga®. Ce fut l'occasion de dévoiler tous les secrets de la fraise Candonga® aux journalistes autour d'un goûter festif aux fraises. Les journalistes, en majorité de la presse grand public, sont repartis avec les recettes et visuels pour agrémenter leurs prochains articles à paraître. Nous estimons des retombées dans une dizaine de magazines culinaires grand public !



Cultivée à Huelva (Espagne), la fraise Candonga® est reconnue pour ses hautes qualités agronomiques, visuelles et gustatives. Développée dans une optique de développement durable, elle est particulièrement adaptée au mode de production bio et de lutte intégrée. D'aspect attractif, sa chair rouge est consistante et aromatique avec une haute teneur en sucre. Son goût et son arôme sont intenses avec un bon équilibre entre le sucré et l'acidité. C'est une fraise précoce, ce qui permet aux consommateurs de se faire plaisir dès le mois de février.

La fraise Candonga® a d'abord été lancée en 2004 pour répondre à la demande du marché britannique. Cela a été un vrai succès ! La fraise Candonga® est devenue en Angleterre la **référence en fraise espagnole**. Convaincue par le potentiel de la fraise Candonga® sur le marché français, INOTALIS mène une campagne de promotion depuis 2006 pour faire connaître la variété France.



**Panna Cotta à la vanille,
coulis de fraises fraîches Candonga**



A PROPOS DE L'ENTREPRISE INOTALIS

INOTALIS est la marque de l'activité de recherche de variétés du groupe PLANASA-DARBONNE. INOTALIS a pour mission d'offrir une innovation continue en variétés végétales adaptées à tous les types de climat et faciliter ainsi leur introduction dans les canaux de distribution de fruits & légumes. INOTALIS mise sur le développement de variétés qui se distinguent par leur saveur, leur couleur, leur uniformité et leur tenue, en prenant en compte tant les nécessités des agriculteurs que le goût des consommateurs, et en offrant des solutions globales au secteur horticole.

www.inotalis.com

CONTACTS PRESSE :

Camille Bouvier / TRIESSE : 04 37 85 11 84 - cbouvier@triesse.fr
Alexandre Pierron—Darbonne / INOTALIS : + 34 6 86 39 76 04

Ci-joint : le logo Candonga, visuel à l'Atelier des Chefs.



Gratin de fraises Candonga,
sabayon moussueux



Tarte fine aux fraises Candonga
et pistaches