

ST MAMET

– Depuis 1953 –

INNOVATION

St Mamet,
la marque experte
du fruit, met les
figues en conserve :
une première sur le
marché !

2021 est définitivement **une année de renouveau pour St Mamet**, la marque française du fruit depuis presque 70 ans !
Après avoir dévoilé sa nouvelle identité, lancé sa gamme de salades de fruits sans sucres ajoutés, et obtenu plusieurs labels (HVE, PME+), la marque lance une **nouvelle innovation de rupture : les figues en conserve**.

La figue, un fruit inédit en conserve, aux nombreux bienfaits

Toujours à l'écoute de ses consommateurs qui souhaitent pouvoir retrouver une offre diversifiée avec des produits de qualité et gourmands, St Mamet agrandit sa gamme de fruits en conserve avec une innovation de rupture : **la Figue entière en conserve**.

Pour la première fois sur le marché St Mamet met les figues en conserve ! Un fruit plébiscité et attendu par les consommateurs puisqu'il se déguste seulement entre septembre et octobre pour la plupart des variétés. Avec ce lancement inédit, St Mamet offre à présent **la possibilité aux consommateurs d'apprécier ce fruit riche en fibres, au goût doux et sucré, toute l'année, même hors saison**.



Figue entière St Mamet

Nutri-score A - Sans conservateurs ni colorants
PMC : 2,39€ - Disponible en GMS

Un goût préservé

Originaires du Péloponnèse en Grèce, les figues St Mamet sont généreuses et charnues. Elles sont cueillies à la main en pleine saison, à maturité et conditionnées dans les heures qui suivent afin d'en préserver le goût optimal ; un processus que St Mamet applique pour l'ensemble de ses récoltes de fruits.

Des produits sains aux bénéfices nutritionnels conservés

Les fruits en conserve St Mamet sont tous crédités d'un Nutri-score A. Grâce à la pasteurisation, une méthode qui garantit une bonne conservation des fruits sur la durée et à température ambiante, les fruits conservent toutes leurs saveurs et ce, sans conservateurs ! Toute la gamme St Mamet est sans conservateurs et sans arômes artificiels.

“ Chez St Mamet, nous avons à coeur de proposer le meilleur des fruits mais aussi une offre diversifiée. Certains fruits sont encore manquants sur le segment des conserves, il est primordial pour nous de satisfaire l'ensemble de nos consommateurs en leur offrant la possibilité de retrouver leurs fruits préférés tout au long de l'année. Nous sommes ravis de pouvoir être les premiers sur le marché à proposer la figue en conserve et offrir des moments de consommation uniques et gourmands.”

explique Stéphane Lehoux
Président Directeur Général St Mamet.

En cuisine avec les figues St Mamet !

Reine des menus de fêtes de fin d'année, la figue se consomme de l'entrée au dessert : à servir avec du foie gras ou du fromage, à savourer en tarte ou en gâteau, ou encore en accompagnement de viandes comme la pintade. Une multitude de possibilités pour une dégustation ultra gourmande !

Recette : Tarte chèvre, figues, miel et noix

🕒 préparation : 15 min // cuisson : 35 min

👤 6 personnes



Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 2 boîtes de figues St Mamet
- 1 bûche de chèvre frais fondante
- 2 cuillères à soupe de miel
- 80 g de beurre
- Poivre
- 10 cerneaux de noix

Préparation

1. Préchauffer votre four à 180°C.
2. Disposer la pâte feuilletée dans un moule à tarte beurré et la piquer avec une fourchette. La faire cuire à blanc pendant 20 minutes.
3. Égoutter les figues. Enlever la queue des figues, les couper dans la longueur, puis les faire revenir dans une casserole avec le beurre jusqu'à ce qu'elles caramélisent.
4. Sortir la pâte du four et déposer le fromage coupé en morceaux réguliers de façon à entièrement recouvrir la pâte.
5. Recouvrir en ajoutant les figues chaudes.
6. Avec une fourchette, faire couler un peu de miel sur l'ensemble, poivrer et ajouter les noix.
7. Enfourner pendant 15 minutes à 220°C. À déguster encore tiède.

Votre recette est prête,
bonne dégustation !



À propos de St Mamet

St Mamet est née de la passion d'une poignée d'arboriculteurs ; c'est une marque française, experte du fruit, depuis presque 70 ans. St Mamet, c'est le fruit sous toutes ses formes (ou presque) : salades de fruits, fruits en morceaux, coupelle de fruits, compotes... Ancrée dans le Sud, c'est à Nîmes et Vauvert que vous trouverez St Mamet, au plus près des vergers des arboriculteurs de la coopérative, avec laquelle elle est engagée.

📷 @stmamet 📘 @SaintMamet

www.saintmamet.com



CONTACT PRESSE : AGENCE DUPONT LEWIS
26, boulevard Poissonnière 75009 Paris
anne-charlotte@dupontlewis.com - 06 71 87 62 05