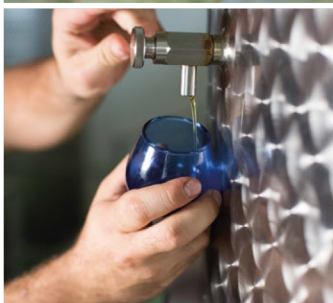
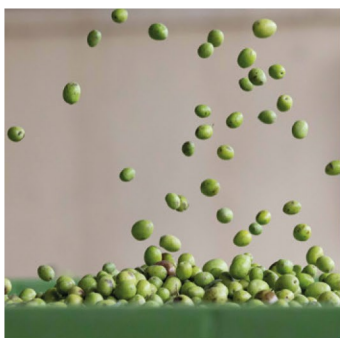


Cœur d'épices

À CŒUR DE VOUS FAIRE DU BIEN

DEPUIS 1925, LA BALMÉENNE CRÉE DES HUILES DE CARACTÈRE, BONNES POUR LES PAPILLES ET POUR LA SANTÉ*. SA NOUVELLE CRÉATION, « CŒUR D'ÉPICES », LE PROUVE ENCORE UNE FOIS DANS UN ESPRIT DE PARTAGE À DÉCOUVRIR D'URGENCE.

En associant son savoir-faire à celui d'Aroma Science, laboratoire de plantes médicinales, La Balméenne a créé une huile d'olive d'exception, bio et AOP Provence, aromatisée avec un extrait breveté de neuf plantes médicinales : Cœur d'épices. Inspirée du régime crétois, elle est proposée dans un coffret intitulé Voyage Méditerranéen, accompagnée de fiches-recettes du chef étoilé Stéphane Pitré et de conseils du médecin nutritionniste Guy Avril, auteur de l'ouvrage Je mange méditerranéen au quotidien. L'occasion unique de profiter des bienfaits d'une alimentation saine et équilibrée, réhaussée d'un filet de Cœur d'épices, pour ensoleiller tous vos repas ! Mieux encore, Cœur d'épices crée une communauté autour d'une nouvelle manière d'envisager son repas, sous le signe de la convivialité et du plaisir et lance son coffret Voyage en Méditerranée via une campagne Ulule de fin mai à fin juin. Comment résister ?



www.coeurdepices.fr
Facebook : Cœur d'épices
Instagram : coeur_depices
www.labalmeenne.fr

