



COMMUNIQUE DE PRESSE

## **SOLINDA™: LA MINI PASTÈQUE 100% SAVEUR, MOINS DE DECHETS**

*Petite, fraîche et désaltérante, elle est idéale pour les chaudes journées estivales*

(Zug, 30 juin 2006). Avec un poids d'à peine deux kilos, une écorce fine et un diamètre maximum de 16 centimètres, Solinda™, la mini pastèque au nom mélodieux, n'a rien à envier à ses sœurs quant à sa saveur et ses caractéristiques organoleptiques. Produite et commercialisée par le groupe Peviani, elle sera disponible en Suisse tout l'été et jusqu'au mois de septembre dans les grands points de vente de Migros et dans 600 magasins Coop.

Approximativement de la taille d'un melon, la mini pastèque résout en grande partie les problèmes engendrés par sa grande sœur, car elle est légère et peu encombrante. Elle élimine ainsi la nécessité d'en conserver des quartiers au réfrigérateur avec la perte de fraîcheur et de saveur qui s'ensuivent. Grâce à son petit format, elle peut donc être consommée en une fois et s'adapte parfaitement aux exigences de la famille moderne, avec un clin d'œil aux « singles ». Grâce à Solinda™, plus besoin de renoncer à la saveur fraîche, désaltérante et douce de la pastèque à la plage, au travail, au sport ou en promenade: ses dimensions en font un aliment pratique, maniable et facile à transporter. Et de plus presque sans déchets puisque, grâce à son écorce fine et à l'absence de pépins, la chair est plus abondante et peut être consommée pratiquement sans rien jeter.

Cette petite pastèque est un véritable bijou, et ceci non seulement en raison de son format: sa chair couleur rubis est aussi douce et savoureuse que celle des fruits de grande dimension. Grâce aux vitamines, sels minéraux et oligo-éléments qu'elle contient, elle est idéale pour rafraîchir et redonner du tonus durant les chaudes journées estivales. Solinda™ créée selon des méthodes conventionnelles est 100% naturelle. C'est un produit S&G, la marque légumes de la société semencière Syngenta Seeds; elle est cultivée selon les méthodes de la production intégrée dans les régions les mieux adaptées des Pouilles, de Campanie, des Marches et de L'Emilie Romagne.

### **Précieuse pour le bien-être**

Solinda™ est le fruit idéal pour l'été, ceci pour plusieurs raisons: avant tout, parce qu'elle est extrêmement désaltérante mais peu calorique: une demi mini pastèque, qui donne en moyenne 1 kg de chair, apporte au plus 200 calories. On peut donc la consommer sans remords, même si l'on est au régime ou que l'on a quelques kilos de trop. C'est sa haute teneur en eau (95% du poids) qui la rend si peu calorique, alors que sa douceur n'est pas due à un contenu élevé de sucre (4,8% à peine), mais à l'inuline, une substance qui stimule les papilles gustatives comme le sucre, mais qui, étant pratiquement exempte de calories, ne fait pas grossir.

Solinda™ contribue au bien-être et au maintien de la forme, parce qu'elle apporte à l'organisme une diversité de substances précieuses sous des formes hautement bio-disponibles, comme la vitamine A, le meilleur allié du bronzage, qu'elle contient en plus grandes quantités que la pastèque traditionnelle – ainsi que du sodium et du potassium, dans une proportion optimale et qui sont nécessaires pour redonner les sels évaporés avec la transpiration. Mais c'est encore une source de lycopène, un caroténoïde qui lui confère la couleur de sa chair et qui est un puissant antioxydant, utile pour combattre les radicaux libres responsables du vieillissement cellulaire.

## **Nombreuses utilisations culinaires**

On peut savourer Solinda™, la mini pastèque, au naturel, mais en cuisine aussi : elle y fait merveille. C'est un fruit qui se prête à maintes utilisations et, grâce au goût et à la couleur qui la caractérisent, elle est parfaite pour élaborer des recettes créatives et composer des salades que tous apprécieront.

Pour une entrée originale ou un deuxième plat léger et savoureux, on peut la marier à un éventail de crevettes à la vapeur en l'agrémentant d'huile d'olive extra-vierge, de jus de citron, de sel et de poivre. Une simple salade de fruits de mer devient un mets de choix si l'on y ajoute de petits cubes de mini pastèque. Les amateurs de fromage et de viandes fraîches ou fumées, eux aussi, ne seront pas déçus : Solinda™ se marie merveilleusement bien avec ces aliments. Elle est idéale pour agrémenter des salades mêlées originales, accompagnée d'olives, de carottes, de fromage frais, de vinaigre balsamique et d'huile d'olive; ajoutez un peu de miel et de moutarde, et vous obtiendrez une délicieuse composition exotique aigre-douce.

Plus classique, mais tout aussi plaisante pour les papilles, l'utilisation de Solinda™ pour les desserts. Avec de la glace et des fruits de saison, la petite pastèque permet de préparer des coupes fraîches pleines de fantaisie. En petits cubes, sa jolie couleur rubis égayera vos préparations à base de fruits et donnera une touche originale à vos macédoines de baies des bois. Sa haute teneur en eau permet de la mixer facilement: avec des fruits exotiques, vous en ferez des long-drinks rafraîchissants ou des granités siciliens irrésistibles.

Un site web – [www.solinda.ch](http://www.solinda.ch) – a été élaboré pour répondre aux questions des consommateurs désireux de connaître les caractéristiques du produit Solinda™

Pour de plus amples informations, veuillez vous adresser à:

Eve Baumann

Peviani Group. Service de presse Suisse tél. 041 768 99 41