



## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

**Diffusion immédiate**

**Nutra-Fruit Inc.** Tout le pouvoir de la canneberge !

**Québec, le 25 septembre 2006** – Une nouvelle entreprise spécialisée dans la transformation de la canneberge vient de voir le jour à Québec. Nutra-Fruit Inc. s'est donnée comme mission de « *développer, distribuer et mettre en marché des produits innovateurs à base de canneberges qui constituent un avantage réel pour la santé* ». L'entreprise s'appuie sur trois valeurs fondamentales : « *la qualité, l'innovation et la créativité* ». Ses produits sont destinés aux épicerie spécialisées de petite et moyenne surface, au secteur de la restauration et à l'industrie alimentaire.

### **Deux jeunes promoteurs**

La canneberge est une source d'inspiration inépuisable pour les promoteurs de Nutra-Fruit Inc. En effet, Jean-François Veilleux (26 ans) et Yolande Kougioumoutzakis (26 ans) s'intéressent à la canneberge depuis l'université. Maintenant appuyés par de solides expériences de travail, les deux associés ont mis leurs talents en commun pour mener à terme le rêve qui les habite depuis déjà quelques années. « *Toutes nos expériences professionnelles et nos activités de loisirs se sont toujours orientées vers un objectif clair et précis : démarrer une entreprise de transformation alimentaire. La canneberge s'est imposée d'elle-même...* » déclarent les deux associés.

### **Un concept unique**

Nutra-Fruit met en œuvre un concept unique qui vise en remettre la canneberge à l'avant scène de la gastronomie québécoise. C'est en misant sur les propriétés santé reconnues et le potentiel gastronomique de cet aliment fonctionnel que l'entreprise compte développer sa clientèle. Afin de préserver le goût naturel des aliments et d'assurer une qualité des plus rigoureuse, Nutra-Fruit n'utilise aucun agent de conservation ni additif chimique dans la fabrication de ces produits. Les canneberges utilisées en cuisine sont issues d'une agriculture sans OGM.

## Une image résolument tournée vers l'avenir

On reconnaît les produits Nutra-Fruit en magasin grâce au présentoir qui les met habilement en valeur. L'entreprise veut véhiculer une image contemporaine, jeune, audacieuse et singulière à l'image de ses promoteurs. De plus, Nutra-Fruit publie hebdomadairement des recettes exclusives sur son site internet [www.nutra-fruit.com](http://www.nutra-fruit.com) et offre à sa distinguée clientèle des ateliers de cuisine et des démonstrations culinaires toujours sous le thème de la canneberge.

## La canneberge revisitée

L'entreprise décline la canneberge d'une vingtaine de façon. Parmi ses créations on retrouve notamment : *canneberges infusées à l'ail et au romarin, gelée de canneberge et cidre de glace, vinaigrette canneberge miel et sésame, confit d'oignons et canneberges, thé du Labrador biologique et canneberge, salsa épicée à la canneberge, moutarde Dijon à la canneberge...* Elle offre également une sélection de produits exclusivement conçus pour les chefs tels : *canneberges entières biologiques, poudre de canneberges, canneberges entières séchées sucrées, jus de canneberge première pression, huile de pépins de canneberges première pression à froid, feuilles de thé du Labrador biologique...*

## Un aliment fonctionnel gastronomique

Le terme «aliment fonctionnel» est apparu au Japon au milieu des années 90. Un aliment fonctionnel est généralement défini comme étant : *«Un aliment qui, par le biais d'un composant alimentaire physiologiquement actif, procure un avantage pour la santé et ce, en marge de ces caractéristiques nutritionnelles de base. L'avantage pour la santé concerne le bien-être ainsi que la réduction du risque de maladie.»*. Plusieurs études tendent à démontrer que la canneberge joue un rôle dans la prévention des maladies liées au vieillissement, le cancer, les infections urinaires et les maladies cardiovasculaires. De plus, elle favoriserait un équilibre de la flore intestinale et permettrait de renforcer les défenses immunitaires pour combattre l'infection. L'huile extraite de ses pépins renferme également une quantité impressionnante d'acide alpha-linolénique (Oméga 3) et de vitamine E. La canneberge est l'aliment fonctionnel québécois par excellence.

## Pour rejoindre l'entreprise

Sur l'Internet : [www.nutra-fruit.com](http://www.nutra-fruit.com)

Adresse : Nutra-Fruit Inc.  
1375 boul. Charest O.  
Québec, QC, CA  
G1N 2E7

Téléphone : 418.687.7704

Ligne sans frais : 888.688.0UGE

Télécopieur : 418.687.9902

Courriel : [info@nutra-fruit.com](mailto:info@nutra-fruit.com)

Jean-François Veilleux (Président) : [jfv@nutra-fruit.com](mailto:jfv@nutra-fruit.com)

Yolande Kougioumoutzakis (Directrice Technique) : [yolande@nutra-](mailto:yolande@nutra-fruit.com)

[fruit.com](http://www.nutra-fruit.com)

## Source :

Jean-François Veilleux  
Président - Nutra-Fruit Inc