

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Jeudi 22 juin 2023

Rayon épicerie - La « Mayonnaise » obtient le Label Rouge

La « Mayonnaise », destinée au rayon épicerie, vient d'être reconnue en Label Rouge suite à la publication de son arrêté d'homologation par le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire et celui de l'Économie, le 22 juin 2023. Le Label Rouge garantit sa qualité supérieure en comparaison à une mayonnaise dite « standard ». C'est la deuxième mayonnaise à obtenir le Label Rouge. La première, conçue pour le rayon frais, a été reconnue fin 2022.

Une mayonnaise sans additif conçue pour une conservation longue

Cette mayonnaise Label Rouge est élaborée selon une recette traditionnelle avec une liste limitée d'ingrédients : de **l'huile de tournesol** contrôlée afin de garantir l'absence de rancissement tout au long de la durée de vie du produit, **des jaunes d'œufs Label Rouge ou issus de l'Agriculture Biologique** (gage de poules élevées en plein air), **de la moutarde de Dijon** composée uniquement d'eau, de graines de moutarde non OGM, de vinaigre et de sel, sans additif ni arôme. La bonne conservation de la mayonnaise est assurée par du **vinaigre de vin blanc et/ou de cidre et du citron** apportant une pointe d'acidité à la mayonnaise, et enfin du sel.



La « Mayonnaise » Label Rouge, accompagnement gourmand par excellence

Cette mayonnaise est garantie sans conservateur, ni colorant, texturant, ou sucre. Sa qualité supérieure est justifiée par la qualité de sa sélection d'ingrédients et l'incorporation ordonnée et progressive des ingrédients, assurant ainsi son aspect compact et sa texture nappante en bouche. Le choix et les proportions de chacun des ingrédients lui apportent un arôme intense en bouche.

Un régal pour les gourmands qui pourront accompagner leurs recettes ou plat préférés d'un délicieux produit de qualité !

Cette nouvelle mayonnaise Label Rouge sera proposée au rayon ambiant épicerie.

La « Mayonnaise » Label Rouge en chiffres

- Production prévue : de 50 à 100 tonnes/an



Le Label Rouge est un signe de qualité national qui désigne des produits alimentaires ou des produits agricoles non alimentaires et non transformés qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieure comparés à des produits dits « standards ». À toutes les étapes de sa production et de son élaboration, un produit Label Rouge doit répondre aux exigences définies dans un cahier des charges, validé par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) et homologué par un arrêté interministériel publié au Journal officiel de la République française. Le contrôle du respect de ces exigences et de la traçabilité des produits est assuré par un organisme certificateur indépendant supervisé par l'INAO.