



COMMUNIQUÉ

Pour diffusion immédiate

St-Damase, le 4 novembre 2013

Sunbites : la nouvelle innovation de Spécialités Lassonde

Spécialités Lassonde annonce aujourd'hui le lancement de son tout nouveau produit alimentaire : le maïs en épis **Sunbites**, une petite révolution ensoleillée dans l'assiette des Canadiens.

Certifiés Aliments du Québec et disponibles sur les tablettes réfrigérées de la section des fruits et légumes, les épis de maïs **Sunbites** sont cueillis, cuits et emballés sous vide le même jour, pour une fraîcheur optimale tout au long de l'année. Dans le tableau de la valeur nutritive, un seul ingrédient : du maïs sucré et croquant !

Ce procédé innovateur, issu de plus de deux années de recherche et développement, a été conçu par l'entreprise de St-Damase et vise à sceller la fraîcheur du maïs quelques heures après sa récolte. Cela constitue une innovation importante, sachant que les épis en provenance de la Floride et d'ailleurs se retrouvent dans notre assiette en moyenne 4 jours après leur récolte et que c'est dans les 24 premières heures que le goût du maïs est à son meilleur.

«*Sunbites constitue une première nord-américaine, offrant l'opportunité aux familles de varier leur menu en y ajoutant régulièrement des épis de maïs du Québec, même en hiver. Avec son emballage pratique et sa valeur nutritive, Sunbites s'inscrit dans un mode de vie où les gens recherchent des alternatives rapides et saines. L'alimentation santé et l'achat local étant de plus en plus ancrés dans les valeurs des consommateurs, nous avons reçu un accueil chaleureux de la part des décideurs des chaînes d'alimentation canadiennes.*» **indique Stefano Bertoli**, vice-président Communications chez Industries Lassonde inc.

À propos de Spécialités Lassonde inc.

Spécialités Lassonde est membre de la grande famille d'Industries Lassonde. Sa principale mission est de développer, fabriquer et commercialiser des produits alimentaires de qualité depuis 1918. L'entreprise est connue pour les produits de fondue sous la marque Canton^{MD} (bouillons, sauces à fondue et chocolats à fondue), les marinades pour les viandes et poisson Canton^{MD}, les bouillons pour moules New Coast^{MD}, les sauces pour pâtes Antonella's^{MD}, sauces pour pâtes et à pizza, huile d'olive Antico^{MD}, ainsi que les conserves de maïs en épis Rougemont^{MD} et Madeleine^{MD}.

Spécialités Lassonde, dont le siège social est situé à Saint-Damase sur la Rive-Sud de Montréal, possède 2 usines dans la grande région de Montréal (St-Damase et Boisbriand), compte plus de 150 employés et exporte ses produits dans plusieurs pays dans le monde.

Note aux médias : Toute l'information entourant le produit est réunie au www.sunbites.ca.

Source : Spécialités Lassonde inc.

– 30 –

Pour information et entrevues :

Caroline M. Gauthier

VP médias sociaux & relations publiques, Terrain

cmgauthier@terrainmarketing.com | 514.965.6139