

Nouvelle qualité d'Extrait CO2 de Baies Roses

La Société Albert Vieille est fière d'annoncer l'arrivée d'une nouvelle qualité d'Extrait CO2 dans sa gamme de Baies Roses.

La qualité historique d'Albert Vieille est issue des précieuses baies des Îles de l'Océan Indien : Réunion, Madagascar et Maurice. Aujourd'hui, le spécialiste des naturels du Groupe Givaudan propose une nouvelle qualité associant les Baies Roses de l'Océan Indien et du Brésil. Cette qualité est le résultat de la collaboration entre les équipes d'Albert Vieille et les parfumeurs de Givaudan.

Albert Vieille relève le challenge de transmettre à ses clients, un produit distinctif, traçable et à la compétitivité économique indéniable.

Rappelons que les baies roses proviennent des fleurs parfumées d'un petit arbre originaire de l'Océan Indien, le *Schinus terebinthifolius*. Ses fleurs forment des grappes qui deviendront ensuite des baies roses. La récolte des baies roses a lieu entre mai et juillet. Les collecteurs coupent les branches à la machette et les ramassent dans des sacs. Les baies sont ensuite séparées des branches : soit par la technique du « battage », consistant à frapper les branches avec une petite raquette, soit à la main, branche par branche. Elles sont stockées dans des caisses en bois puis mises dans une étuve pour réduire leur teneur en humidité. Enfin, les collecteurs utilisent un tamis pour les séparer des derniers morceaux de branches et de feuilles.

La priorité d'Albert Vieille est le renforcement et la sécurisation du sourcing des filières de baies roses provenant de l'Océan Indien et du Brésil. La pérennité de l'approvisionnement est assurée grâce aux collaborations à long terme avec des partenaires locaux. Ces partenariats engagent les deux parties sur la quantité et la qualité, en garantissant un prix équitable. De plus, les zones d'approvisionnement sont sélectionnées en accord avec les engagements responsables d'Albert Vieille et dans le respect des bonnes pratiques de récolte.

Produit phare de la parfumerie fine, l'Extrait CO2 de Baies Roses apporte de l'élégance et de la modernité aux compositions. L'extraction au CO2 supercritique est un procédé offrant pétillance et fraîcheur à l'extrait et se caractérise par des notes aériennes, épicées et citronnées très marquées. La nouvelle qualité, issue de Baies Roses de l'Océan Indien et du Brésil, conserve cette envolée fraîche, pétillante, poivrée en tête et s'accompagne de notes sèches et boisées de cèdre.

Albert Vieille complète ainsi sa gamme d'Extrait CO2 de Baies Roses avec une qualité d'exception à un prix compétitif, dans le respect de ses valeurs sociales et environnementales.

Pour plus d'informations sur nos matières naturelles, rendez-vous sur notre Site Web : www.albertvieille.com.



ALBERT VIEILLE