



**Les infusions du Domaine de Saint-Gilles,
aussi belles que savoureuses**

Le Domaine de Saint-Gilles, en Loir-et-Cher, a su diversifier ses activités en développant la production d'infusions 100 % naturelles, sans renier son engagement sociétal ni sa démarche environnementale, tout en adoptant un positionnement haut de gamme sous la marque les Plantes du Domaine de Saint-Gilles.

L'élégance et la finesse des packagings viennent valider l'univers subtil d'une gamme aux 6 parfums naturels : anis, verveine citronnelle, menthes, lavande, fleurs ou encore thym citron. Les infusions biologiques du Domaine de Saint-Gilles devraient ravir les amoureux d'arômes délicats et de goûts authentiques. Commercialisées sous la marque les Plantes du Domaines de Saint-Gilles, elles seront proposées dans les meilleures épiceries fines et les restaurants gastronomiques.

Produites avec passion à partir de plantes savamment sélectionnées, dans le respect d'un mode de culture certifié par Ecocert, elles exaltent des saveurs qu'on croyait oubliées...

Le secret ? La maîtrise de procédés artisanaux développés depuis une vingtaine d'années et un savoir-faire reconnu dans la culture 100 % bio de plantes et de fleurs aromatiques.

100 % solidaires

Longtemps fournisseur des plus grands laboratoires homéopathiques, et particulièrement Dolisos, qui deviendra Boiron en 2005, le Domaine de Saint-Gilles a développé une expertise unique qui lui permet aujourd'hui de se lancer dans la commercialisation d'infusions 100 % naturelles.

Culture, récolte, séchage, transformation, fabrication des infusettes pyramidales, conditionnement... tout est réalisé à Pontlevoy (41) pour une traçabilité sans faille. Ce défi est relevé par les 45 ouvriers en situation de handicap du domaine qui maîtrisent totalement l'ensemble de la chaîne de production.

100% délicieuses

La saveur est au rendez-vous. En effet, les plantes ensachées dans des infusettes pyramidales transparentes révèlent les pétales et les feuilles entières et la restitution de leurs arômes

déliçats. Pétales de rose, de bleuets, de coquelicots... apportent une note de couleur qui parachève l'enchantement.

Cette exigence de qualité donne tout leur caractère aux infusions du Domaine de Saint-Gilles et transforme chaque dégustation en un moment de douceur et de raffinement inégalé.

www.lesplantesdudomainedesaintgilles.com

Infos

Gamme de 6 tonalités d'infusions : Anis / Verveine citronnelle / Thym citron / Menthes / Lavande Thym / Fleurs.

Conditionnement : boîte cubique de 20 infusettes ou pyramidal pour des infusettes individuelles.

Prix de la boîte de 20 infusettes : entre 10 et 12 € TTC

Certification bio : 25 hectares certifiés Ecocert

Agrément ESUS Entreprise Solidaire d'Utilité Sociale

Effectif : 45 salariés

Objectif vente 2016 : 10 000 boîtes

Coordonnées : Domaine de Saint Gilles – 68 route de Thenay 41400 Pontlevoy

Tél : 02.54.32.60.32 – contact@domainedesaintgilles.fr

Contact presse : Sophie Manuel

presse@sophiemanuel.com – 06.15.12.73.31