



## Communiqué aux médias

**Rubrique :** GASTRONOMIE / MANGER & BOIRE / STYLE DE VIE  
**Occasion :** RAMSEIER lance la nouveauté produit «Thé maison RAMSEIER»  
**Date :** En vente dès maintenant  
**Accroche :** Infusion à base de menthe suisse / Les Suisses comptent parmi les plus gros buveurs de thé froid au monde /Thé maison de Ramseler disponible dans la restauration et le commerce de boissons suisse / Tendance aux produits naturels d'origine suisse  
**Lien :** [www.ramseier-suisse.ch](http://www.ramseier-suisse.ch), [www.ramseier.ch](http://www.ramseier.ch)

---

27.04.2017 - pour diffusion immédiate

RAMSEIER lance la nouveauté produit «Thé maison»

### UN PUR PLAISIR NATUREL À BASE DE MENTHE SUISSE ET DE JUS DE FRUITS

Selon les tout derniers chiffres du panel de consommateurs du bureau d'études de marché Nielsen, la consommation de thés froids classiques n'a cessé de baisser en Suisse ces dernières années. De nouveaux concepts de thés légers sont demandés. C'est exactement ce que propose la RAMSEIER Suisse AG, le plus grand transformateur de fruits à cidre de Suisse : une infusion fraîchement préparée, à base de menthe suisse, agrémentée d'un doigt de jus de fruits naturel. La nouveauté est dès maintenant en vente.



En dépit du déclin de la consommation de thé froid classique, les Suisses continuent à faire partie des plus gros buveurs de thé froid au monde. Ils en boivent en moyenne près de 30 litres par an. Seuls le Japon et Taïwan devançant la Suisse en la matière. «Les boissons sans eau gazeuse sont très appréciées en Suisse», selon Christian Consoni, CEO de RAMSEIER Suisse AG. Il ajoute que la tendance aux produits naturels élaborés à partir de matières premières suisses reste intacte. C'est ce que confirme également le déclin constant des thés froids classiques à base de concentré. «La demande en produits locaux durables, sans additifs artificiels, est particulièrement élevée», poursuit Christian Consoni.

#### La «swissness» plus appréciée que jamais

La société RAMSEIER Suisse AG représente une forte compétence en matière d'ébouillantage. Depuis plus de 15 ans, l'entreprise de tradition suisse produit avec succès selon ce procédé des variétés de thé froid pour différentes marques. «Avec le Thé maison de RAMSEIER, nous lançons notre première infusion maison à partir de menthe pomme suisse», déclare Christian Consoni. Cette dernière est préparée avec le plus grand soin. Les feuilles de menthe sont trempées pendant une minute dans l'eau bouillante. La température élevée assure une libération optimale des agents à l'origine du goût. Après l'ébouillantage, le thé est filtré de sorte à retenir les feuilles. À la prochaine étape, il est centrifugé. Ce procédé permet d'éliminer les particules fines restantes. Plus de 100 ans d'expérience en matière de fabrication de produits à base de jus de fruits viennent enrichir le nouveau Thé maison de RAMSEIER.



## **Une forte tendance aux boissons légères sans additifs artificiels**

La nouveauté produit s'inscrit dans l'esprit du temps, souligne une partenaire restauration de RAMSEIER Suisse AG, Jacqueline Schleier, directrice Business Développement & Innovation, Verkehrshaus Schweiz: «Les boissons légères, pauvres en calories et sans additifs artificiels sont très demandées. C'est exactement ce que propose le Thé maison de RAMSEIER.» Ce dernier est en effet sucré à l'aide de jus de fruits naturel RAMSEIER et ne contient pas d'additifs artificiels. Othmar Buob, directeur Gastronomie & Events chez RIGI BAHNEN AG ajoute: «L'idée de sucrer le thé au moyen de jus de fruits est unique. Ce produit jouit d'un très bon accueil auprès de nos clients.» Selon lui, le Thé maison de RAMSEIER convainc par sa légèreté, sa fraîcheur et son goût naturel et constitue la boisson rafraîchissante idéale pour la saison d'été à venir.

Le Thé maison de RAMSEIER est disponible dès maintenant en bouteille PET de 50 cl dans des établissements gastronomiques sélectionnés ainsi que dans le commerce de boissons suisse.

+ + +

La RAMSEIER Suisse AG est le principal producteur de jus de fruits et de boissons à base de jus de fruits, avec des sites de production à Sursee, Hochdorf et Elm. La RAMSEIER Suisse AG gère les trois marques RAMSEIER, SINALCO et ELMER. L'entreprise RAMSEIER Suisse AG produit également diverses boissons destinées au commerce de détail suisse et aussi pour le compte de groupes internationaux. La RAMSEIER Suisse AG emploie aujourd'hui environ 230 personnes dans toute la Suisse.

[www.ramseier-suisse.ch](http://www.ramseier-suisse.ch) / [www.ramseier.ch](http://www.ramseier.ch) / [www.sinalco.ch](http://www.sinalco.ch) / [www.elmercitro.ch](http://www.elmercitro.ch)

+ + +

**Pour toute information sur la RAMSEIER Suisse AG,  
contacter :**

Jürg Emmenegger  
Directeur marketing & Ventes  
RAMSEIER Suisse AG, Sursee  
Téléphone : +41 58 434 44 30  
[juerg.emmenegger@ramseier.ch](mailto:juerg.emmenegger@ramseier.ch)

**Service de presse RAMSEIER Suisse AG :**

Somera Boesch  
Directrice communication  
BLOFELD Communication GmbH, Zurich  
Téléphone : +41 44 245 40 10  
[somera.boesch@blofeld.ch](mailto:somera.boesch@blofeld.ch)