

La pomme **Cameo**, nouvelle égérie de l'Atelier des Chefs !

En janvier prochain, la pomme Cameo sera l'invitée d'honneur de l'Atelier des chefs Paris et Londres ! Début 2009 signera une année de pleine exposition en Europe pour Cameo qui revendique sa place et se hisse parmi les meilleures variétés de pommes ! Elle compte bien faire profiter les consommateurs de ses vertus gustatives et de sa forte teneur en antioxydants. Les maîtres culinaires de l'Atelier des chefs ont ainsi compris l'intérêt de travailler cette pomme à couteau pour en faire l'alliée de recettes raffinées, simples à réaliser et pleines de tonus !

Secrets culinaires de Cameo avec l'Atelier des chefs !

Au petit-déjeuner, en dessert ou en en-cas, Cameo séduit pour son goût légèrement acidulé et ses vertus naturelles. Ses qualités n'ont pas échappé à l'Atelier des chefs avec qui la « pomme-santé » vient d'établir un partenariat.

Croquant de pommes Cameo et dos de cabillaud, sablé aux pommes crues, tarte Cameo confite aux épices douces Des compositions originales qui révèlent tout le potentiel culinaire de cette pomme à couteau.

Cameo : « l'essentiel est à l'intérieur »

Comme l'indique le slogan de Cameo : « *l'essentiel est à l'intérieur* ». Cette pomme est riche et pleine de **bienfaits santé naturels**. Un plus indéniable à l'heure où le plan prévention santé recommande de manger au moins 5 fruits et légumes par jour*.

En plus d'un apport naturel en vitamines et fibres, son point fort est la présence d'**antioxydants***. Un gros avantage qui protège notre organisme des radicaux libres responsables du vieillissement de la peau et parfait pour prévenir certaines maladies comme le cancer ou les maladies cardio-vasculaires.

Offensive de charme sur l'Europe !

Son ambition est claire : se hisser parmi les **meilleures variétés de pommes** sur le marché européen. En plus d'une récolte à la main, elle réunit de beaux attributs : une **belle robe rouge** orangée, un potentiel de **conservation exceptionnel**, un très **bon maintien qui permet de l'emporter partout avec soi**, et enfin une **qualité gustative indéniable**. Elle a d'ailleurs été maintes fois **plébiscitée pour son goût en Europe** : les dégustations organisées en France, en Italie, et en Allemagne par des professionnels l'ont systématiquement placée en numéro un de leur sélection. En France, les consommateurs pourront la découvrir dans la plupart des GMS dont Carrefour, Auchan, Super U, Grand Frais, Intermarché ...

Forte de ses propriétés, ce fruit, né d'un semis de hasard aux Etats-Unis dans les années 80, progresse chaque année et étend sa production à travers l'Europe. En Allemagne, en Suisse, en Angleterre, et en France, au total l'année 2008 aura connu une production de près de **8000 tonnes** soit le triple de sa production de départ en 2003 ! De belles perspectives de croissance attendent Cameo et le partenariat fraîchement établi avec l'Atelier des chefs signe cette belle envolée !



www.cameo-europe.com

*www.mangerbouger.fr

*Etude 2003 : Bioactive Components in Fruits from different Apple Varieties – M Schmitz Eiberger, V. Weber, D. Treutter, G Baab and J. Lorenz

Contact presse : Chloé Nivelles. EuroRSCG 360. chloe.nivelles@eurorsca.fr. 0359570802