

# Des frites imprégnées d'énergie lunaire

Langenthal, le 23 novembre 2018



**Ce matin tôt, à 6h39 exactement, elle était de nouveau au rendez-vous: la pleine lune! Le moment rêvé pour lancer les Frites de pleine lune. C'est ainsi que la maison KADI a baptisé sa toute dernière innovation. Cette société de Langenthal à la longue tradition fabrique ses toutes nouvelles pommes frites en parfaite harmonie avec la nature – selon la devise: pleine force, pleine lune.**

De nos jours, de plus en plus de gens pensent que la lune a une influence considérable sur la qualité de notre alimentation lorsqu'elle parcourt le zodiaque. De nombreux consommateurs sont par conséquent convaincus que les produits fabriqués en période de pleine lune sont de bien meilleure qualité. Cette idée peut sembler quelque peu ésotérique, pourtant, chez KADI SA, de plus en plus de collaboratrices et collaborateurs sont eux aussi convaincus de l'influence positive de l'énergie lunaire. Il n'est donc pas étonnant que le fabricant langenthalois de produits à base de pommes de terre et d'autres spécialités surgelées ait étendu la gamme de produits KADI en lançant à la fin de cette nuit de pleine lune sa toute dernière nouveauté, les Frites de pleine lune.

## **La bonne phase de la lune**

Il est fort probable que, de toutes les pommes frites suisses, aucun produit ne renfermait jusqu'à maintenant autant d'énergie naturelle et ne pouvait se targuer d'une aussi grande durabilité que les Frites de pleine lune: toutes les étapes de la production sont réalisées en parfaite harmonie avec la nature. Et dans cette perspective, il est essentiel de choisir les phases de la lune idéales: les jours où la lune passe devant la constellation du Taureau, de la Vierge ou du Capricorne sont appelés jours racines. Ce sont les meilleurs jours, à la saison des semences, pour planter les pommes de terre des Frites de pleine lune, tout comme pour les récolter en lune descendante. Ainsi, toute l'énergie de l'astre lunaire descend dans les racines et tubercules des plants de pommes de terre. Pour que cette énergie se concentre dans les Frites de pleine lune, la transformation des pommes de terre doit également être prévue dans la phase lunaire la plus propice: les pommes frites doivent être produites dans une période qui commence au plus tôt douze heures avant la pleine lune et se termine au plus tard douze heures après. Vous trouverez de plus amples informations sur le cycle de la lune et les conditions de production sur [www.vollmondfrites.ch](http://www.vollmondfrites.ch).

## **La durabilité – de l'emballage à l'électricité**

Les pommes de terre utilisées pour la production des Frites de pleine lune proviennent des alentours immédiats de KADI. La distance entre l'usine productrice de pommes frites et le champ de pommes de terre s'élève à dix kilomètres maximum. De cette manière, la traçabilité des pommes de terre est toujours parfaitement garantie. Les Frites de pleine lune sont produites à 100 % avec de l'huile de tournesol suisse et avec de l'électricité issue intégralement de la production hydroélectrique suisse. Par ailleurs, son emballage – autre pilier de la durabilité des Frites de pleine lune – est recyclable et se compose notamment de canne à sucre, matière première renouvelable dont la proportion peut atteindre 65 %. Et pour finir, la production des Frites de pleine lune satisfait bien sûr aux exigences de Suisse Garantie. Vous trouverez du matériel photo et d'autres sources d'inspiration sur [www.vollmondfrites.ch](http://www.vollmondfrites.ch).

## **Contact média:**

Patrick Jordi | Responsable Marketing KADI SA | 062 916 05 00 | [patrick.jordi@kadi.ch](mailto:patrick.jordi@kadi.ch)