



DES FRITES IMPRÉGNÉES D'ÉNERGIE LUNAIRE

Les Frites de pleine lune: c'est la toute dernière innovation de la maison KADI. Pleine force, pleine lune: telle est la devise.



Les Frites de pleine lune. © DR

PRODUIT

www.vollmondfrites.ch

Le 23 novembre 2018 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 de 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

LE CAFETIER

Le Cafetier
1211 Genève 11
022/ 329 97 46
www.lecafetier.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 5'226
Erscheinungsweise: 19x jährlich



Seite: 7
Fläche: 51'056 mm²

Auftrag: 3009734
Themen-Nr.: 581.006

Referenz: 71839944
Ausschnitt Seite: 2/2

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 qui 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.

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.

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 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.

ANDRÉ VERSAN