



ÉPURE assaisonne vos plats naturellement

lundi 20 décembre 2021, par [lpe](#)

Entreprise innovante de Haute-Gironde, ÉPURE qui fabrique des aides culinaires de qualité et sans additif depuis 6 ans, poursuit son développement dans le respect de ses valeurs avec l'ouverture de sa première boutique à Blaye et en lançant une nouvelle gamme de bouillon carnés « au cube ».

ÉPURE, ce sont des aides culinaires à base d'ingrédients naturels, de matières premières produites localement : soupes de légumes, bouillons (de légumes et carnés), assaisonnements, et autres innovations culinaires sans additif. Ces produits composés uniquement de légumes et/ou nouvellement de viandes de production locale ou de Nouvelle-Aquitaine, d'aromates et d'épices, sont fabriqués par déshydratation contrôlée, le seul procédé qui n'altère pas la texture des ingrédients.

Ces produits sont commercialisés à la boutique, sur son site internet, en épicerie fine telle que l'Échoppe de la lune à Bordeaux, mais on les trouve aussi en épiceries zéro déchet. (Tista, Le dépanneur du coin,).

L'entreprise créée par Sophie Dejoué compte 4 collaborateurs et a noué depuis 5 ans un partenariat avec l'ESAT du GUA d'Ambarès.

Exacerbée par la « malbouffe » et la composition habituelle des aides culinaires du marché, la créatrice d'ÉPURE a décidé de fabriquer localement ses produits. Elle les veut « bons pour tout ce qu'ils contiennent, mais surtout bon pour tout ce qu'ils ne contiennent pas ! ». Ici pas d'ACE (Agent Économique et Cosmétique), pas d'additif, pas de gluten, pas trop de sel, l'essentiel, rien que l'essentiel...Un retour aux fondamentaux.

Fournisseur d'épiceries fines, d'épiceries vrac zéro déchet, de plateformes repas, ÉPURE est le détail qui fait toute la différence dans votre cuisine. Une touche aussi traditionnelle qu'innovante qui réinvente les légumes et le cube de bouillon dans ses acceptions les plus nobles. C'est dans cette optique qu'ÉPURE vient de mettre au point pour cet hiver sa nouvelle gamme de bouillons carnés "au cube" : bouillon de volaille (65% de volaille, haut de cuisse) blanc de veau (45% de veau) et bouillon de bœuf (60% de bœuf) et qu'ÉPURE travaille sur une future gamme sucrée.

Plus : www.epicerie-botanique.fr

