

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

### **COLOR MAT : une explosion de saveurs et de couleurs pour une nouvelle gamme d'assaisonnements**

**Savor & Sens lance une nouvelle gamme d'huiles d'olive, de vinaigres, de sels et de moutardes : COLOR MAT, des assaisonnements dont les flacons et les saveurs sont inspirés de la région méditerranéenne.**

**Signes, le 03 avril 2025** – « *C'est au cours d'un voyage au cœur de la Méditerranée que j'ai eu l'idée de cette nouvelle gamme ensoleillée* » raconte Alain Leon, fondateur de la marque Savor & Sens. « *Les paysages et les maisons colorés m'ont inspiré ces flacons aux couleurs pastel et aux bouchons de liège. Nous avons alors réinventé les assaisonnements pour leur donner des saveurs originales* ».

#### **Une gamme complète pour l'assaisonnement**

La nouvelle collection COLOR MAT met à l'honneur des huiles d'olive extra-vierges aromatisées, avec une palette de saveurs intenses : basilic, truffe et cèpe, ou encore piment d'Espelette, parfaites pour rehausser salades, légumes grillés ou plats de pâtes.

Les vinaigres offrent des accords originaux : miel et oignons fumés, figue, balsamique relevé au poivre de Sichuan.

La gamme est composée aussi des fleurs de sel de Camargue et des moutardes fines aux saveurs inédites : fleur de sel aromatisées au piment d'Espelette, à l'échalote et vin rosé de Provence, au citron-thym ou au basilic ; moutardes parfumées à la tapenade, à la truffe ou au grand vin de Bordeaux.

#### **Une invitation au plaisir culinaire : entre tradition et innovation**

Pensée comme une véritable invitation au voyage, la gamme COLOR MAT de Savor & Sens marie modernité et authenticité. Les bouchons en liège, naturels et authentiques, et les couleurs pastel transforment chaque flacon en objet décoratif.

La gamme COLOR MAT de Savor & Sens est distribuée en épicerie fine.

#### **Une nouvelle mousse de moutarde**

Savor & Sens vient de lancer une nouvelle moutarde. C'est en fait une mousse de moutarde qui offre une multitude d'utilisations gouteuses grâce à cette nouvelle consistance unique. La moutarde devient alors un élément de décoration de l'assiette grâce à cette nouvelle texture onctueuse. Cette innovation est proposée dans un conditionnement pratique et avec plusieurs arômes : truffe, fines herbes, tomate séchée et piment d'Espelette. La mousse de moutarde plus aérienne devient ainsi un véritable atout en cuisine, alliant à la fois esthétique et saveur avec cette nouvelle texture légère et aérienne.

**Contact Presse :** Agence Ressources de la Nature  
Fadela Benabadji – [fbenabadji@agence-rdn.com](mailto:fbenabadji@agence-rdn.com)  
Mobile : 06 11 34 22 39



**A propos :** Savor&Sens a été créée en 2009 par Alain LEON, avec la volonté de proposer des produits d'épicerie fine savoureux, originaux et hauts en couleurs, dans des packagings toujours plus attractifs et colorés. « Du bon dans du beau », voici le leitmotiv de l'entreprise Varoise. Tous les produits Savor&Sens sont issus de l'usine située à Signes, dans le Var. De l'étiquette au coffret, en passant par le produit, tout est pensé, conçu et créé en France. Les produits sont présents dans plus de 2500 points de ventes en France. La marque est présente dans plus de 44 pays.

[Télécharger les photos](#)

