Luxlait enrichit sa gamme avec des alternatives végétales à base d’avoine 100 % luxembourgeoise, en partenariat avec Le Moulin 1704

Luxlait et Le Moulin 1704 annoncent le lancement de deux nouveaux produits végétaux à base d’avoine, une boisson d’avoine et une avoine cuisine, conçues et produites au Luxembourg. Cette nouveauté illustre la volonté de Luxlait d’accompagner l’évolution des modes de consommation en proposant des alternatives végétales locales, sans compromis sur la qualité.

Ces alternatives végétales ont été développées comme une extension logique de la gamme Luxlait, afin d’offrir aux consommateurs davantage de liberté dans leurs choix alimentaires, sans renoncer à l’origine et à la qualité. L’avoine utilisée est exclusivement luxembourgeoise, issue d’une filière locale et fournie par le Moulin 1704, tandis que les deux produits sont fabriqués dans la laiterie Luxlait au Roost, mettant en valeur le savoir-faire industriel local de la coopérative.

« Avec ces nouveaux produits d’avoine, Luxlait répond à l’évolution des habitudes de consommation tout en restant profondément ancrée dans le terroir luxembourgeois. Cette collaboration avec Le Moulin 1704 illustre notre volonté commune d’innover de manière durable et locale », déclare Gilles Gerard, CEO de Luxlait.

Cette coopération réunit deux entreprises profondément ancrées dans l’histoire agroalimentaire du pays, partageant des valeurs communes de proximité, de durabilité et d’exigence qualitative. Ensemble, Luxlait et Le Moulin 1704 démontrent qu’il est possible de répondre aux tendances végétales tout en mettant en avant le terroir luxembourgeois.

« Associer le savoir-faire du Moulin 1704 à celui de Luxlait est une évidence. Ensemble, nous mettons en valeur une avoine luxembourgeoise de qualité et démontrons que tradition et innovation peuvent aller de pair », ajoute Jean Muller, Administrateur délégué du Moulin 1704.

La nouvelle boisson d’avoine Luxlait et avoine cuisine Luxlait sont disponibles dès à présent dans les magasins au Luxembourg