

Communiqué de presse

Olivet, le 23 avril 2026

- Nouveauté / Innovation rayon épicerie Grandes et Moyennes Surface –

Cœur de Blé lance une farine dédiée à la pizza napolitaine.



Star des tables italiennes et désormais incontournable du fait-maison, la pizza napolitaine séduit de plus en plus d'amateurs de cuisine. Pour accompagner cet engouement, Cœur de Blé lance une nouvelle farine spécialement conçue pour réussir chez soi des pizzas moelleuses, aérées et généreuses, fidèles à l'esprit napolitain.

Proposée par Axiane Meunerie pour les usages du quotidien, cette nouveauté s'adresse à tous ceux qui souhaitent cuisiner à la maison cette pizza emblématique, avec des ingrédients adaptés et accessibles.

Une farine conçue selon les fondamentaux de la pizza napolitaine

La pizza de type napolitaine repose sur quelques principes clés : une pâte souple, bien hydratée, capable de lever et de développer une texture légère après cuisson.

La nouvelle farine à pizza Cœur de Blé a été élaborée avec :

- un assemblage spécifique de blé dur et de blé tendre, pour garantir élasticité et tenue de la pâte,
- une mouture pensée pour une pâte facile à travailler,
- un rendu à la cuisson moelleux, aérien et bien alvéolé, signature de la pizza napolitaine.

Elle accompagne ainsi les envies de cuisine maison inspirée, en phase avec les tendances actuelles : retour aux recettes iconiques, recherche de qualité, plaisir de partager.



« Cœur de Blé – On récolte ce que l'on s'aime »

Cette nouveauté s'inscrit dans une nouvelle étape de développement plus large pour Cœur de Blé, qui fait évoluer l'ensemble de sa gamme autour d'un même fil conducteur : le plaisir de cuisiner, simplement.

La marque accompagne ce lancement par :

- **des emballages modernisés, plus lisibles et colorés,**
- une gamme pensée par usages, pour répondre aux envies du quotidien comme aux moments plus créatifs en cuisine.
- une nouvelle signature, « **Cœur de Blé – On récolte ce que l'on s'aime** »,

« Plus qu'une signature, c'est un rappel de nos racines. Cœur de Blé, est une marque née de la terre et des agriculteurs de la coopérative Axéreal. Derrière chaque farine, il y a le travail d'agriculteurs coopérateurs, engagés pour une agriculture durable et une filière responsable. Nous sommes fiers de porter leurs blés, cultivés et transformés en France, du champ jusqu'à la cuisine des français »
rappelle David Hubert, Directeur Général d'Axiane Meunerie

Téléchargez les visuels HD [ICI](#)

Echantillons presse disponibles sur demande

Contact presse Axiane Meunerie

Antoine Part – antoine.part@axereal.com – 06 75 27 83 15

A propos d'Axiane Meunerie

Axiane Meunerie, filiale d'Axéreal, est un meunier multi-régional, engagé auprès de ses agriculteurs coopérateurs. Avec environ 350 collaborateurs dont les savoir-faire s'exercent dans 8 moulins régionaux, Axiane Meunerie commercialise des farines auprès des artisans boulangers (sous les marques Banette et Festival, la Croquise, Lemaire Bio), des professionnels de l'industrie, des boulangers des rayons boulangerie en GMS. Axiane commercialise également en GMS des farines au rayon épicerie sous les marques Cœur de Blé, Treblec, Lemaire Bio et Savoir Terre.
www.axiane.com