

## Communiqué de presse

### **Le nouveau moulin Kyocera tire le meilleur des graines, des super aliments et autres**

**Ce moulin à graines spécial vient compléter la gamme du fabricant de céramique fine. Il est idéal pour de nombreux types de graines et de super aliments, quelles que soient leur dureté et leur teneur en huile.**

**Kyoto/Paris, 11. Janvier 2022.** Les graines de chia font partie des super-aliments les plus populaires auprès des Allemands : l'engouement médiatique autour de ces graines saines est intact. Les personnes soucieuses de leur alimentation espèrent qu'un tel super aliment améliorera leur santé, renforcera leur système immunitaire et augmentera leur bien-être. Par ailleurs, les valeurs nutritionnelles des graines de lin locales sont comparables à celles des graines exotiques. Nombreux sont ceux qui ignorent que, une fois les graines broyées, notre corps absorbe mieux la multitude de nutriments qu'elles contiennent. Grâce à ces connaissances, il est encore plus facile d'adopter une alimentation saine et équilibrée.

Si vous voulez profiter au maximum des effets positifs de vos super aliments préférés, vous devez absolument les moulin ou les broyer avant de les consommer : le pilage doux libère les nutriments. Contrairement aux nutriments des graines entières, ceux-ci sont mieux absorbés par l'organisme. Le nouveau moulin spécialement conçu de Kyocera est parfait pour moulin des graines et des super aliments, quelles que soient leur dureté et leur teneur en huile. Il séduit non seulement par son design et sa nouvelle technologie, mais aussi par sa qualité et sa précision. Grâce au mécanisme de broyage innovant en céramique de haute qualité, vous pouvez régler le degré de broyage du moulin individuellement et en continu pour des résultats parfaits. Grâce à la céramique high-tech de Kyocera, le broyeur est extrêmement résistant à l'usure, ce qui signifie que le moulin reste constamment opérationnel et assure une qualité de broyage constante.

Graines de lin, graines de chia, graines de sésame, quinoa et autres super aliments : tout peut être broyé, grossièrement ou très finement, selon le résultat souhaité et l'utilisation prévue. En les broyant légèrement, les graines sont délicatement écrasées et peuvent développer tout leur arôme, ce qui aura également des effets positifs sur votre corps. En effet, les arômes libérés stimulent l'appétit et les nutriments importants des graines et des céréales sont mieux absorbés par l'organisme.

Grâce au couvercle amovible, le broyeur du moulin est protégé et les arômes du produit broyé sont préservés. Le contenant en verre permet de voir ce qui se trouve dans le moulin pour pouvoir utiliser rapidement, l'ingrédient souhaité. Le moulin est disponible à partir de 26,95 euros.



Pour plus d'informations sur Kyocera: [www.kyocera.fr](http://www.kyocera.fr)

## À propos de Kyocera

L'entreprise KYOCERA dont le siège social est situé à Kyoto, figure parmi les premiers fournisseurs mondiaux de composants en céramique fine pour l'industrie technologique. Les domaines d'activité stratégiquement important du groupe KYOCERA, qui est composé de 297 filiales au 31 mars 2021, sont la création de technologies d'information et de communication, des produits pour améliorer la qualité de vie ainsi que des produits écologiques. Le groupe technologique est l'un des plus anciens fabricants mondiaux de systèmes énergétiques intelligents avec plus de 45 ans d'expérience dans le domaine. En 2020, Kyocera obtient la 603e place du classement « Global 2000 », Liste du magazine Forbes, qui contient les plus grosses entreprises du monde cotées en bourse.

Avec environ 78 000 employés, Kyocera a généré un chiffre d'affaires net annuel d'environ 11,74 milliards d'euros lors de l'exercice financier 2020/2021. En Europe, l'entreprise distribue entre autres des imprimantes et copieurs numériques, des composants microélectroniques et des produits en céramique fine. Kyocera est représentée en France par deux sociétés indépendantes : KYOCERA Fineceramics SAS à Rungis et KYOCERA Document Solutions France SA à Gif-sur-Yvette.

L'entreprise est également engagée sur le plan culturel : La fondation Inamori, du nom de son créateur, décerne le prix de Kyoto, connu comme l'une des distinctions les plus dotées dans le monde entier, aux artistes et scientifiques pour récompenser l'ensemble de leur œuvre, correspondant à l'heure actuelle à un peu plus de 763 000 Euros\*.

\* Date de l'enquête : 18.06.2021

---

### Coordonnées de contact:

KYOCERA Fineceramics SAS

Olivier Morel

Parc Icade Orly - Rungis

21 Rue de Villeneuve

94150 Rungis / France

Tél: +33 1 41 73 73-38

Fax: +33 1 41 73 73-59

E-mail: [olivier.morel@kyocera.de](mailto:olivier.morel@kyocera.de)

[www.kyocera.fr](http://www.kyocera.fr)