



Découvrez notre MADELEINE FOURRÉE CAMEL au BEURRE SALÉ au SEL de GUÉRANDE

Juste à DORER

Une nouvelle référence **gourmande** avec un cœur **crémeux caramel au beurre salé au sel de Guérande**, comme un bon goût de Bretagne.

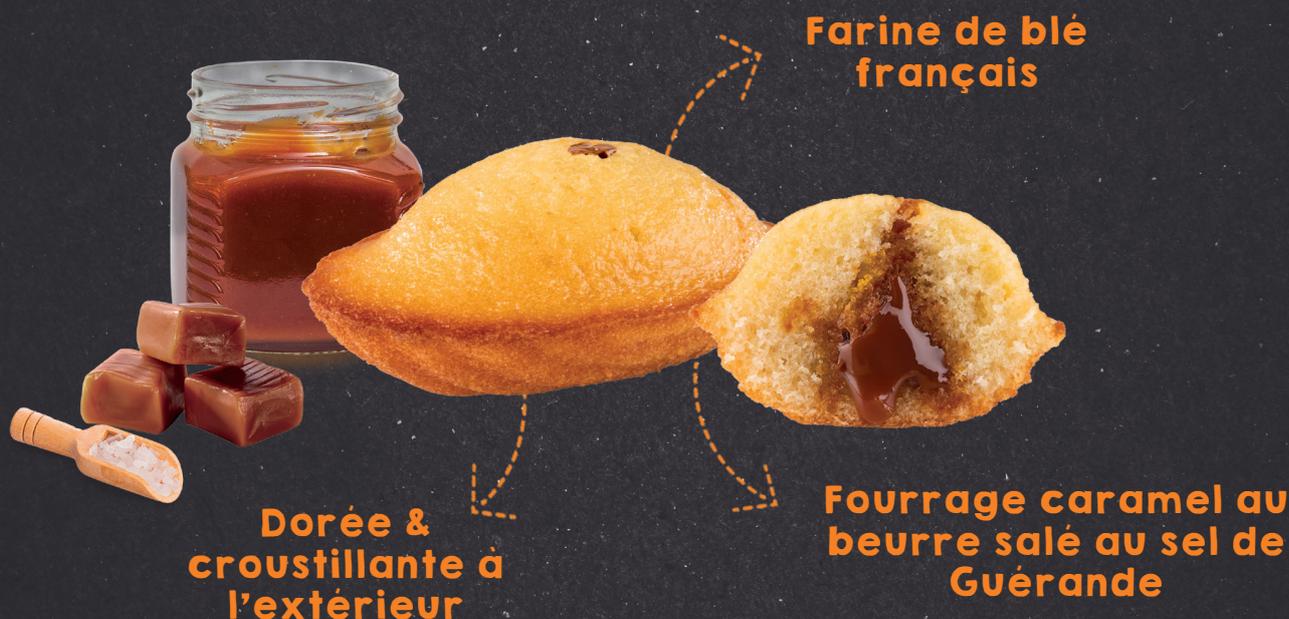


FABRICATION FRANÇAISE

Sans
Colorants ni
conservateurs
artificiels



SANS HUILE DE PALME



Farine de blé
français

Dorée &
croustillante à
l'extérieur

Fourrage caramel au
beurre salé au sel de
Guérande

CONSIGNES DE PRÉPARATION POUR DES MADELEINES CROUSTILLANTES

POURQUOI FONDRE POUR NOTRE MADELEINE ?



- ✓ **Simplicité** : rapide et facile à remettre en œuvre au four
- ✓ **Créativité** : permet d'imaginer des solutions gourmandes & originales pour le goûter ou le dessert
- ✓ **Authenticité** : véritable recette de la madeleine de Commercy sublimée par un fourrage caramel au beurre salé au sel de Guérande

CODE
ARTICLE

RÉFÉRENCE

GENCODE UC

POIDS NET

DDM
TOTALE

PCB

PALETISATION

042577

MADELEINE FOURRÉE
CAMEL BEURRE SALÉ

3



51g x 70+ =
3,570kg colis

486

1

8 colis x 6 = 48



Découvrez notre **MADELEINE FOURRÉE CAMEL au BEURRE SALÉ** au **SEL** de **GUÉRANDE**

Juste à DORER



LES FRANÇAIS ADDICTS À LA PÂTISSERIE...



96%

pensent que la madeleine est parfaite pour accompagner **un café, thé ou chocolat chaud**



92%

toutes tranches d'âges confondues pensent que la madeleine est **une alternative intéressante** aux muffins et pâtisseries américaines



Le parfum caramel, un goût en forte croissance et classé dans le **top 5 des lancements en pâtisseries**



Le caramel au beurre salé, **un équilibre de saveurs unique** entre le sucré et le salé.

... À LA **MADELEINE**

... ET AU **CAMEL**



CHACUNE DE NOS RECETTES EST UNE HISTOIRE

St Michel Biscuits, 2 boulevard de l'industrie Contres - 41700 Le Controis-en-Sologne - France - +33 (0)2 54 79 79 79
contact.smp@stmichel.fr



www.stmichelpro.fr

