

8 produits distingués...



... par un jury de 400 personnes

## Sirop artisanal de cassis Les 4 Saisons

par CONFITURES LES 4 SAISONS

bouteille en verre de 50 cL

→ Au rayon liquides ou produits bretons



**Nom du produit :** Sirop artisanal de cassis  
**Fabricant :** CONFITURES LES 4 SAISONS  
**Marque :** Les 4 Saisons

**Lancement du produit :** mars 2008  
**Conditionnement PCB :** 6 UVC

**Prix de vente consommateur habituellement constaté :** 4,95 € TTC

**DLUO :** 18 mois

**Conservation après ouverture :** Au réfrigérateur, comme la confiture.

**Préparation :** pour dilution : 1 dose de sirop pour 10 doses d'eau.

**Conseils de dégustation :** en sirop à diluer, ou en coulis sur un nougat glacé, une glace vanille...

**Cible :** pour les enfants et toute la famille.

→ [+] *gustatif*

Ce sirop artisanal de cassis est produit uniquement à base de jus de cassis concentré et de sucre cristal pour une saveur digne d'antan. Il contient une teneur exceptionnelle en fruit (40%). Il permet une dilution avantageuse : un volume de sirop pour 10 volumes d'eau. Il peut se déguster de multiples façons :

- comme sirop à diluer, dans l'eau (plate ou gazeuse), la limonade ou le lait
- comme coulis, en accompagnement de glace à la vanille par exemple.
- comme aide culinaire, rentrant dans la composition de gâteaux

→ *Contact*

### CONFITURES LES 4 SAISONS

Z.A. du Vieux Tronc  
29690 HUELGOAT  
Tél. 02 98 99 82 22  
Fax : 02 98 99 82 92  
confitures@4sais.com  
www.4sais.com

Contact presse :  
Valérie QUILLEC  
[assistante commerciale]  
v.quillec@4sais.com

Contact distributeur :  
Anne-Gaëlle CADIOU  
[responsable commerciale]  
confitures@4sais.com

→ *Fabriqué et distribué par CONFITURES LES 4 SAISONS*

Créée en 1988, « Les 4 Saisons » se revendique comme entreprise artisanale. Elle a acquis sa renommée par ses confitures largement reconnues pour leur grande qualité gustative, acquise grâce à un procédé de fabrication respectueux des produits. En effet, la société transforme exclusivement des fruits bruts et réalise toutes ses cuissons, par petite quantité, à ciel ouvert. Implantée au cœur des Monts d'Arrée, l'entreprise compte aujourd'hui 17 salariés. Outre les confitures, elle produit aussi des gelées, des sirops, du confit d'oignons et sa crème de caramel. Déjà récompensée par le Prix de la Meilleure Nouveauté, notamment en 2008 pour la crème de caramel à la fleur de sel de Guérande, l'innovation est un réel axe de développement de l'entreprise.

→ [+] *innovation*

L'entreprise "Les 4 Saisons" a gagné l'audacieux pari de produire en grande quantité, avec un haut niveau de qualité, un sirop au vrai goût de cassis, comme le faisaient nos grand-mères. Nul besoin ici de sirop de glucose-fructose ou d'adjonction d'arômes pour obtenir goût, texture et couleur.

Conditionné dans une bouteille en verre qui rappelle les boissons gazeuses traditionnelles, l'acheteur pourra observer la couleur naturelle du cassis.

→ *Testé et approuvé par le jury*

"Goût fruité parfait pour l'apéritif ou avec de l'eau."

"Produit très intéressant sur le point de vue esthétique, richesse du fruit, sucre raisonnable et surtout produit de fabrication artisanale."

"Originalité de l'emballage et de la fermeture rétro."