

**« Coquille aux œufs frais Vanille de Madagascar »
Ker Cadélaç
Société Pâtisseries Gourmandes**

**Grand Prix Meilleure Nouveauté « Produit en Bretagne » 2003
Catégorie : Pâtisserie**



Un gâteau fondant en forme de coquille Saint Jacques dans la plus pure tradition de la pâtisserie bretonne avec en plus un zeste d'exotisme.

Saveur :

Un gâteau moelleux aux arômes étonnants alliant la saveur et le moelleux d'un quatre-quarts breton à celle de la vanille de Madagascar.

Innovation :

La « Coquille » aux œufs frais à la vanille de Madagascar se présente dans un étui de 8 sachets fraîcheur individuels pour satisfaire avec gourmandise les petits creux de la journée. Elle constitue l'une des 4 nouvelles recettes de la gamme des « Coquilles » de Ker Cadélaç composée également de « Coquilles » à l'abricot, au chocolat et au citron.

L'avis du jury :

« La taille est adaptée pour le goûter des enfants et pour les petits creux des adultes. C'est bien d'avoir la DLC sur l'emballage individuel »
« L'utilisation d'œufs frais dans la composition est un plus »
« La forme originale, les morceaux de gousse de vanille et la texture aérée de la madeleine »

Fabriqué et distribué par Pâtisserie Gourmandes :

Au cœur le Bretagne « profonde », la société Pâtisserie Gourmandes a su maintenir avec la gamme de ses produits Ker Cadélaç la tradition pâtissière bretonne. Reconnue pour la qualité de ses productions par la grande majorité des chaînes de grande distribution nationales, la société, qui s'est développée à partir de 5 sites industriels, emploie aujourd'hui 320 personnes, produit 28 000 tonnes de pâtisseries/biscuiteries bretonnes vendues pour 94% en France principalement dans les grandes surfaces alimentaires, en RHF et en Distribution automatique.

Contact :

Pâtisseries Gourmandes
8, rue Henri Fréville
35200 Rennes
Pauline Deswartes/Virginie Bouvet
Département Marketing
Philippe Becan
Directeur Commercial GMS
Tel : 02 99 22 63 33