



**NOUVEAU !**

## LES SABLÉS BIO DE LA FABRIQUE COOKIES !



CONTACT PRESSE :

**AGENCE PRAD'S COM**

[www.pradscom.com](http://www.pradscom.com) - +33 (0)9 53 46 39 06

Mia Pradeau - +33 (0)6 58 82 94 60 - [mia@pradscom.com](mailto:mia@pradscom.com)

Christophe Pradeau - +33 (0)6 52 02 81 76 - [christophe@pradscom.com](mailto:christophe@pradscom.com)

INFORMATIONS PRATIQUES :

**LA FABRIQUE COOKIES**

eshop : <https://lafabrique-cookies.fr/fr/38-nos-recettes-de-cookies>

<https://lafabrique-cookies.fr/fr/>

Retrouvez La Fabrique Cookies sur [www.lafabrique-cookies.fr](#)

# LA FABRIQUE COOKIES SE LANCE SUR UN NOUVEAU MARCHÉ

**EXCLUSIVITÉ 2021 : LA FABRIQUE COOKIES SE LANCE SUR LE MARCHÉ DE L'ÉPICERIE FINE, AVEC UNE NOUVELLE GAMME DE COOKIES SABLÉS BIO. APRÈS AVOIR CONQUIS LE CIRCUIT HORS DOMICILE AVEC LEURS COOKIES MOELLEUX, L'ÉQUIPE SE LANCE UN NOUVEAU DÉFI.**

Des sablés Bio pur beurre, aux généreuses pépites, en format mini, qui ne ressemblent pas aux concurrents du rayon biscuits. Des ingrédients qualitatifs et français autant que possible : beurre frais français de Vendée, farine bio fabriquée dans la Vienne avec des blés 100% français, caramel bio au sel de guérande, etc... Le tout dans un packaging en kraft, recyclable car fabriqué en majorité de papier, avec un bois issu de forêts gérées durablement. Ces sablés sont déclinés en 3 recettes et en sachet de 12 mini.

- chocolat au lait
- chocolat noir
- caramel au beurre salé

Ces références seront disponibles chez Monoprix, monop', Maison Plisson, La Grande Epicerie de Paris dès le 26 avril, et dans d'autres adresses très bientôt ! Le travail de référencement est en cours et les équipes sont très enthousiastes. Ce lancement semble prometteur ! Leur ambition est de cibler les GSA premium et les épiceries fines.

Les sablés Bio seront également à retrouver sur le eshop de la marque par lot de 3. Sablés disponibles en sachets kraft de 12 minis sablés BIO. DLC de 6 mois.

**Prix de vente : 10€ les 3 sachets**



# À PROPOS

## «TOUT TOUT TOUT VOUS SAUREZ SUR NOS COOKIES »

Depuis toujours, La Fabrique Cookies confectionne des gâteaux dans les règles de l'art - gourmands, moelleux, savoureux - dans le respect des meilleurs standards de qualité.

Autrement dit, des cookies « comme là-bas » avec un savoir-faire « bien d'ici ».

La pâte à cookie est préparée chaque jour (dans la fabrique de Clichy, en région parisienne), puis calibrée et dressée à la main, et enfin cuite sur place, dans les 11 boutiques. Leurs délicieux cookies sont aussi vendus sur leur eshop, et distribués - en sachet individuel biodégradable - aux professionnels de la restauration.

Chaque ingrédient est sélectionné avec exigence et minutie pour sa qualité, son goût et son origine française, voire locale quand c'est possible : beurre frais AOP Charentes - Poitou, oeufs bio d'élevages du sud-est, farine de Centre Val de Loire avec un blé récolté à moins de 90 km du moulin, caramel d'Isigny au sel de Guérande, etc...

Des valeurs qui en font une marque référente sur le marché du cookie et du sablé BIO ! ;)

