

Mademoiselle Desserts, le référent qui apporte la meilleure solution de pâtisserie aux professionnels.

Mademoiselle Desserts lance son projet de gamme bio sur le SIAL

1 LE FLAN



Avec une croissance affichée de plus de **15%**, manger bio n'est plus une tendance mais une réelle habitude de consommation. Les consommateurs sont en quête de produits simples et authentiques tout en recherchant le plaisir et la gourmandise. C'est pourquoi Mademoiselle Desserts a décliné son produit signature avec un lancement sur le SIAL.

Un flan ultra gourmand confectionné avec des ingrédients de qualité : du lait, de la farine de blé, du beurre, de bons œufs, du sucre blond et une pointe de sel de Camargue. Près de **70%** des ingrédients sont d'**origine France**.

Vendu en cuit surgelé dans son moule papier recyclable, ce flan de **Ø19 cm** et **735 g** est idéal pour la GMS comme pour la RHF. D'autres diamètres sont en développement.

Ce flan s'adresse directement aux amateurs d'**Authenticité** et de **Simplicité**, sans négliger le plaisir d'une gourmandise comme on les aime.

Découvrez ce flan sur le stand de l'AANA **5A S056**.

Pour une dégustation **5A S081** (Pâtisserie Michel Kremer)

Contact :

Fanny Barbe, Chef de produit junior

f.barbe@mdesserts.com

www.mademoiselledesserts.com

