

Communiqué de presse – Mai 2018

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



Mademoiselle Desserts accompagne la tendance sans-gluten

Impossible de passer à côté de la tendance des produits “sans-gluten” qui s’affiche de plus en plus dans les rayons et les assiettes.

Depuis 2013, l’usine anglaise du groupe Mademoiselle Desserts - The Handmade Cake Company - propose des produits de qualité sur un segment en forte croissance. Un atelier a été dédié à cette production afin d’obtenir les licences nécessaires.

L’équipe se félicite d’avoir surpassé les défis de la saveur et de la texture pour produire une gamme de gâteaux sans gluten très réussie qui a déjà reçue plusieurs prix – 5 Great Taste Awards – pour le Caramel Shortcake, le Carrot Cake ou encore le Brownie qui a même dépassé les ventes de la version classique !

Le groupe, qui a lancé sa nouvelle marque de pâtisserie fraîche « Oh Oui ! » l’année dernière, capitalise sur le savoir-faire de cette usine et complète sa gamme avec trois barres emballées sans gluten : le brownie, le caramel shortcake et le moelleux amande framboise.

Les ventes prévues sur les desserts Gluten Free pour 2017 continuent de progresser fortement, et atteignent désormais plus de 15% des ventes totales de l’usine.

Contacts :

Barbara Bosquette, Responsable communication et développement durable

b.bosquette@mdesserts.com

Fanny Barbe, Chef de produit junior

f.barbe@mdesserts.com

Mademoiselle
DESSERTS
• IN LOVE WITH PATISSERIE •