biscuiterie des Vénètes

Communiqué de Presse
Le 6 février 2024

NOUVEAUTÉS 2024

2024 commence tout en gourmandise à la Biscuiterie des Vénètes avec 3 nouveautés déjà sorties pour ce début d'année. Les mois à venir s'annoncent également très appétissants avec pas moins de 5 nouvelles références qui sortiront d'ici septembre. Du salé au sucré, on ne se refuse rien pour découvrir et proposer des mariages de saveurs toujours plus originaux, avec constamment les mêmes maîtres-mots : des produits bio, sans additif, ni conservateur !

LES P'TITS DERNIERS À NE PAS MANQUER !



Caramel au beurre salé au Sarrasin

Le plus breton des caramels au beurre salé ! Vous y dégusterez un condensé de la Bretagne en pot ! Un mariage savoureux qui allie la douceur du caramel et le croustillant des graines de sarrasin...Tout ce qu'on aime !
Cette crème de caramel bio est fabriquée de manière artisanale sans additif, sans conservateur, ni colorant et surtout sans glucose.
Il se déguste sur des crêpes, des gaufres, des pancakes, de la glace ou tout simplement à la petite cuillère à tout moment de la journée !
Et pour encore plus de gourmandise, intégrez le dans une recette dessert comme la tarte tatin, une panna cotta ou un riz au lait. Bonne dégustation !



P'tits Vénètes sucrés Sésame noir & Yuzu

Nouvelle saveur pour nos incontournables P'tits Vénètes !
Ces biscuits sablés fabriqués à partir de farine de blé et de sarrasin, se parent de noir pour cette version sésame noir et Yuzu.
Le Yuzu, c'est l'agrume incontournable de la cuisine japonaise au goût citronné. Son goût prononcé apporte une saveur acidulée qui se marie à la perfection à la légère amertume du sésame noir.
C'est frais et divin en bouche ! Un mariage de saveurs originales, qui on vous l'assure ne vous décevra pas ! A goûter de toute urgence !



Breizh Toast de blé noir à la figue

Un savoureux mélange de graines, le bon goût du sarrasin et de la figue rendent ces toasts incontournables pour une occasion à célébrer ou pour vos plus beaux moments de fêtes.
Croquants et sans gluten, ils sont parfaits pour accompagner un confit, du fromage ou du saumon fumé.

biscuiterie des Vénètes

Communiqué de Presse
Le 6 février 2023

LES SORTIES DES PROCHAINS MOIS EN AVANT PREMIÈRE

On vous dévoile un avant goût de ce qui arrive incessamment sous peu, avec 3 produits inédits à découvrir !



Avril

P'tits Vénètes Piña Colada ~ Édition Limitée ~

Un biscuit sucré qui sent bon les vacances !
Ananas, coco, chocolat blanc accompagné d'une pointe de rhum.
Un cocktail qui régale !



Mai

P'tits Vénètes Noix de Cajou & Coriandre

Cette nouvelle recette noix de cajou et coriandre est à tomber. Un biscuit apéritif artisanal fabriqué à partir de farine de blé et de sarrasin dans lequel vous retrouvez les notes légèrement sucrées de la noix de cajou, complétées par les accents citronnés de la coriandre.



Juin

P'tits Vénètes Carotte Curry

Ces délicieux biscuits sablés sont la nouvelle saveur à tester à l'apéritif.
Originale et surprenante, vous y découvrirez la douceur de la carotte relevée par l'intensité du curry.
Un mariage haut en couleur et en goût qu'on adore !

A propos de la Biscuiterie des Vénètes



La Biscuiterie des Vénètes, c'est le pari un peu fou de 2 amoureux du goût, Mathilde et Xavier qui ont tout plaqué pour confectionner et revisiter de leurs mains des recettes bretonnes ou pas.

À travers ses biscuits, toasts et diverses gourmandises, l'équipe de la Biscuiterie des Vénètes œuvre au quotidien pour **dépoussiérer l'image du biscuit breton et prôner les valeurs de l'artisanat et du biologique**.

Située sur la Presqu'île de Rhuys dans le Morbihan, on y prône **le bien manger tout en se faisant plaisir avec une seule et même devise : du bon, du sain, du gourmand et du sarrasin !** Leurs secrets : des produits faits maison, avec des matières premières de qualité, bios et locales, des recettes originales, une touche d'amour et beaucoup d'humour. Une recette qui donne aujourd'hui 80 références dont plusieurs primées à différentes reprises au Prix Épicure de l'Épicerie Fine ou au Concours Général Agricole.

CONTACT PRESSE
Service Communication
02 97 62 44 46
communication@biscuiteriedesvenetes.com
www.biscuiteriedesvenetes.com