biscuiterie des Vénètes

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
le 16 février 2024

# La Biscuiterie des Vénètes met à l'honneur l'artisanat breton au Salon International de l'Agriculture 2024

Du Kouign Amann au caramel au beurre salé, ces spécialités bretonnes sont à retrouver pendant 10 jours, au Salon International de l'Agriculture sur le stand de la Biscuiterie des Vénètes. Du samedi 24 février au dimanche 3 mars 2024, l'équipe sera présente pour cette 60ème édition, avec de belles nouveautés à découvrir.

## Déguster des produits artisanaux, 100% bretons !

Ce seront les produits stars du stand de la Biscuiterie des Vénètes pendant 10 jours, le kouign amann, le caramel au beurre salé (présenté au Concours Général Agricole) et le gâteau breton vont régaler les visiteurs. C'est un passage incontournable sur le salon pour découvrir et goûter des spécialités bretonnes bios, fabriquées de manière artisanale avec des **matières premières locales, sans additifs ni conservateurs.** Sur ces 12m², on met à l'honneur le savoir faire et l'artisanat breton. Le kouign amann se dévore dans toutes les tailles, nature ou accompagné de coulis, tandis que du côté des caramels au beurre salé, on peut goûter pas moins de 12 saveurs différentes. Immersion totale en Bretagne, avec un vent de gourmandise qui souffle sur ce stand. C'est Breizh, c'est bio, c'est bon ! A venir déguster de toute urgence pendant ces 10 jours.






## Des produits médaillés en 2023, de nouveau en lice pour le concours 2024

En 2023, la crème de marrons de la Biscuiterie des Vénètes avait séduit le jury en récoltant une médaille de bronze au Concours Général Agricole. Sa texture veloutée, sa couleur châtaigne et la douceur de son goût parfaitement dosé ont su séduire le jury. Une récompense qui vient honorer le fruit d'un travail minutieux et investi depuis plusieurs années. Cette année, c'est pas moins de 6 produits qui seront évalués par un jury d'experts au Concours Général Agricole.

**Rendez-vous sur l'espace Bretagne,**
**Hall 7.1 - Stand N016.**

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

biscuiterie des Vénètes

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
05 février 2024

# LES NOUVEAUTÉS 2024 À DÉCOUVRIR




## Le Caramel au beurre salé au Sarrasin

Le plus breton des caramels au beurre salé !
Vous 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 !
Ce caramel au beurre salé bio est fabriqué de manière artisanale sans additif 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.



## Des Kouign Amann à déguster tout chaud.

C'est la pâtisserie bretonne par excellence à déguster sur le pavillon breton ! Et sur le stand de la Biscuiterie des Vénètes, il sera possible de savourer ces Kouign Amann tout chaud, légèrement tiédis à la plancha afin de l'apprécier à leur juste valeur. La nouveauté 2024 ? Ces différentes saveurs ! **Les plus gourmands pourront l'accompagner d'un coulis de chocolat, de caramel au beurre salé ou d'un coulis de fruits rouges, recouvert de crème Chantilly pour encore plus de gourmandise.** Une pâtisserie artisanale bio, fabriquée sans conservateur ni additif,

## *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 de d'humour. Une recette qui donne aujourd'hui 80 références dont plusieurs primées à différentes reprises au Prix Épicure de l'Épicerie Fine.

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

***Espace Bretagne - HALL 7 Stand N016***