biscuiterie des Vénètes

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

le 1er mars 2023

Un caramel au beurre salé en or pour la Biscuiterie des Vénètes !

Le meilleur caramel au beurre salé est morbihannais ! Présente pendant 10 jours au **Salon de l'Agriculture**, la **biscuiterie bretonne des Vénètes** participait mardi 27 février au 1er **Concours Général Agricole** sur la crème de caramel au beurre salé. Une belle médaille d'or qui vient récompenser un produit bio d'exception, fabriqué de manière artisanale sans conservateur, sans additif et surtout sans sirop de glucose !

1ère participation et 1ère médaille d'or au Concours Général Agricole Paris 2024

Ce concours agricole créé en 1870, sélectionne et prime les meilleurs produits de la gastronomie française. Chaque année, le terroir français est valorisé à travers l'attribution de médailles d'or, d'argent ou de bronze. Pour la première fois, le concours a ouvert une catégorie caramel au beurre salé, réclamée depuis plusieurs années. L'obtention de cette récompense est une **belle reconnaissance** quand on connaît la sélection très stricte de ce concours. Les produits sont prélevés chez les producteurs et les artisans de manière aléatoire dans leur stock. Puis, face à un jury composé de professionnels de la filière, les produits sont notés anonymement sur des critères précis prenant en compte l'aspect gustatif (la texture, la saveur…) et l'aspect visuel (la couleur, l'aspect, la forme, l'esthétisme…). La notation se fait ainsi de manière impartiale et objective.





Une médaille d'or pour ce caramel au beurre salé artisanal

C'est **l'unique caramel au beurre salé médaillé en France.** Pour cette première présentation au concours, ce produit s'est vu doté de la célèbre feuille de chêne en or !

Le jury aura été séduit par «son très bon équilibre en bouche entre les 3 ingrédients, son très bel aspect et sa texture lisse et homogène», sans oublier «son excellent goût en bouche».

Une belle récompense pour ce caramel artisanal fabriqué avec des matières premières bio, sans additif, sans conservateur et surtout **sans sirop de glucose !**

Contact presse : Service Communication | 02 97 62 44 46 | communication@biscuiteriedesvenetes.com | www.biscuiteriedesvenetes.com

biscuiterie des Vénètes

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
1er mars 2023



Plus qu'une médaille, un savoir-faire récompensé

Bien plus qu'une médaille sur un produit, être primé au concours agricole c'est la reconnaissance d'un savoir-faire réalisé avec l'exigence de la qualité. Ce sont des années de travail ainsi qu'un projet global qui est mis à l'honneur à travers les valeurs que représentent ce concours agricole. Cette récompense apporte également aux consommateurs un indicateur gage de confiance et de qualité.

La Biscuiterie des Vénètes ne fait que confirmer sa ligne de conduite depuis maintenant plusieurs années : manger mieux et manger sain avec des produits bios et bons !

Une récompense qui vient honorer le fruit d'un travail minutieux et investi depuis plusieurs années.

A propos de la Biscuiterie des Vénètes



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

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.