biscuiterie des Vénètes

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
le 4 mars 2025

UN PALMARÈS EN OR POUR LA BISCUITERIE DES VÉNÈTES

La Biscuiterie des Vénètes ne reviendra pas les mains vides du Salon International de l'Agriculture. Son palmarès s'est étoffé avec deux nouvelles médailles d'or qui viennent récompenser sa confiture de lait et sa crème de marrons présentées au Concours Général Agricole Paris 2025.

LA BISCUITERIE DES VÉNÈTES CONFIRME UNE NOUVELLE FOIS LA QUALITÉ DE SES PRODUITS

Dans cette biscuiterie artisanale bretonne, les bons produits sont rois ! On y fabrique des produits faits maison avec des matières premières bio, sans conservateur et sans additif ! Une ligne de conduite ancrée depuis maintenant 15 ans, où chaque recette est élaborée avec minutie en utilisant uniquement des produits de qualité. Aucune spécialité n'y échappe ! Pas même ces 2 recettes aux origines plus lointaines que la Bretagne, que sont la confiture de lait et la crème de marrons.

Le Concours Général Agricole, organisé lors du Salon International de l'Agriculture, est un rendez-vous incontournable pour tester et confirmer l'excellence de ses produits.
Ce prestigieux concours récompense les meilleurs produits français. La Biscuiterie des Vénètes fait donc entrer sa confiture de lait et sa crème de marrons parmi cette liste de savoureux produits en décrochant deux médailles d'or.



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

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
le 4 mars 2025

UNE CRÈME DE MARRONS DE NOUVEAU MÉDAILLÉE

Déjà médaillée de bronze en 2023, la crème de marrons reçoit aujourd'hui une médaille d'or.
Cette première récompense en 2023 a été un exercice riche d'expérience pour retravailler la recette avec l'objectif d'atteindre cette ultime récompense, la médaille d'or ! Et c'est chose faite avec cette recette validée par le jury ! Un produit bio fabriqué artisanalement sans conservateur et sans additif. Les jurés auront été séduit « par son très bon équilibre en saveurs, en sucre et en châtaigne. ». En bouche, c'est une « explosion de saveurs » !



PREMIÈRE MÉDAILLE POUR SA CONFITURE DE LAIT

Ce produit d'Amérique du Sud appelé Dulce de Leche, que la Biscuiterie a décidé de revisiter, est un délice. Et c'est une nouvelle fois un pari gagné puisque celle-ci a décroché une médaille d'or au Concours Général Agricole Paris 2025. Son jury a apprécié sa couleur élégante qui donne envie de la déguster. Il a été conquis par son odeur, sa texture souple et onctueuse ainsi que l'équilibre, parfaitement maîtrisé, entre le lait et le sucre.



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 et au Concours Général Agricole.