



Les brioches perdues Victorine : Tradition et gourmandise à emporter

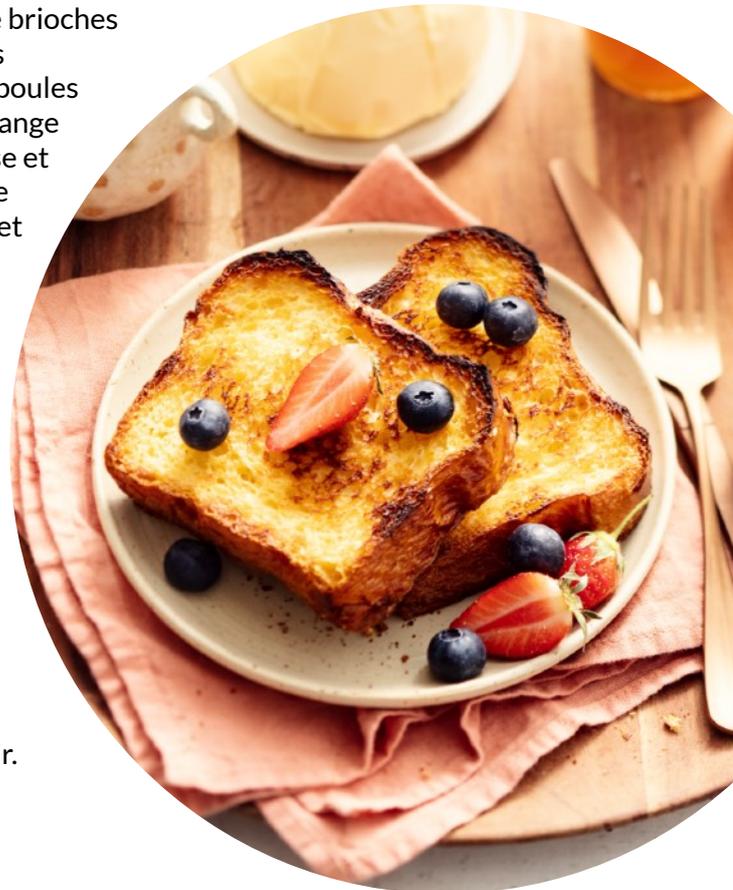
Tendance Créative, spécialiste des desserts premium frais et surgelés, dévoile une offre exclusive de brioches perdues sous la marque VICTORINE, la Reine des Desserts. Pensée notamment pour les professionnels de la restauration et du snacking, cette gamme, fabriquée en Vendée, allie savoir-faire artisanal, tradition et praticité pour une consommation gourmande en toute simplicité.

L'authenticité au service du snacking, pour des moments gourmands à emporter

Inspirée du savoir-faire artisanal vendéen, la gamme de brioches perdues VICTORINE est élaborée à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés. Les œufs proviennent de poules élevées en plein air, et la préparation repose sur un mélange équilibré de lait et de vanille pour une texture moelleuse et savoureuse. Sans colorants, sans conservateurs, chaque recette garantit une expérience gustative authentique et naturelle.

Elle se décline en plusieurs versions :

- **La brioche perdue nature** : une brioche perdue artisanale fabriquée en Vendée dans le respect de la tradition. Elle se présente en tranche moelleuse et dorée et est idéale pour un encas rapide. Elle est proposée en deux versions, légèrement dorée ou déjà snackée.
- **La brioche perdue fourrée** : une version unique et gourmande, garnie d'un cœur fondant pâte à tartiner sans huile de palme, caramel au beurre salé ou fruits rouges pour un maximum de plaisir.



Une solution clé en main pour les professionnels de la restauration



Déjà cuites, les brioches perdues VICTORINE sont surgelées, garantissant une remise en œuvre rapide et efficace. Pour les brioches nature, il suffit de les passer quelques minutes au four (12 minutes à 200°C), au micro-ondes (1 min 15 à 900W ou 25 sec à 1800W), ou à la poêle/toasteur. Les brioches fourrées peuvent quant à elles se consommer chaudes (30 secondes au micro-ondes à 900W) ou froides, après 4h de décongélation entre 0 et 4°C.

La simplicité des brioches perdues VICTORINE ne fait aucun compromis sur le goût ni la texture. Grâce au procédé breveté d'imbibage, chaque tranche révèle un moelleux uniforme et une saveur équilibrée, garantissant une dégustation harmonieuse à chaque bouchée.

Conditionnées en formats individuels, elles se conservent facilement (DDM : 16 mois). Adaptées à la restauration assise, elles sont également idéales pour le snacking et la vente à emporter, s'adaptant aux exigences des coffee shops, boulangeries, chaînes de restauration rapide et distributeurs.

Brioche perdue Victorine

Légèrement dorée ou déjà snackée - Surgelé
Sachet de 12 tranches de 85 g ou Sachet de 10 tranches de 105 g

Brioche perdue fourrée

Coeur caramel, fruits rouges ou pâte à tartiner - Surgelé
Sachet de 12 pièces de 95 g

Victorine. la Reine des desserts

Conçue et fabriquée par Tendance Créative, Victorine est la nouvelle marque de desserts du Groupe Routhiau.

Son nom rend hommage à Victorine, grand-mère des fondateurs, surnommée la "Reine des Desserts" pour ses recettes authentiques à base d'ingrédients simples et locaux. Aujourd'hui, la marque perpétue cet héritage en alliant tradition et modernité pour créer des desserts de qualité qui répondent aux attentes des plus gourmands !

À propos de Tendance Créative

Tendance Créative, entreprise familiale vendéenne, incarne un savoir-faire artisanal reconnu et une passion pour les desserts gourmands. Depuis plus de 15 ans, l'atelier, inscrit à la Chambre des Métiers, s'engage à offrir des recettes généreuses et authentiques, élaborées avec des ingrédients soigneusement sélectionnés. Certifiée IFS, Tendance Créative garantit des produits de qualité, fabriqués dans le respect des traditions, tout en intégrant innovation et modernité pour répondre aux attentes des professionnels de la restauration.

Tendance Créative fait partie du Groupe Routhiau, acteur majeur de l'agroalimentaire, reconnu pour son savoir-faire et son engagement en matière de qualité et de développement durable.