



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

8 FÉVRIER 2022, VIRAZEIL

LUCIEN GEORGELIN RÉCOMPENSÉ À L'ISM DE COLOGNE 2022 !

A la suite de sa participation début février au concours **French Innovation Corner**, Lucien Georgelin a reçu le **prix de l'innovation** dans la **catégorie chocolat** avec sa **Pâte à tartiner Lucien Georgelin avec 40% de noisettes du Lot-et-Garonne**.



L'ISM : 51ème édition

L'ISM est le **salon professionnel le plus grand et le plus important du monde** en matière de **snacks et de confiseries**. Chaque année, des milliers d'acheteurs se retrouvent à Cologne pour découvrir de nouvelles confiseries, snacks et produits d'en-cas.

Il est également l'occasion de présenter de **nouvelles tendances, des produits innovants et des perspectives** à un public professionnel.

Cette année, **Lucien Georgelin** a été **primé** avec sa **Pâte à tartiner à 40% de noisettes du Lot-et-Garonne** parmi 27 produits innovants mis en avant à l'occasion du concours French Innovation Corner. Pour la 51ème édition, le jury composé était composé de représentants de l'Alliance 7 et d'acheteurs allemands.

Des Noisettes 100% Lot-et-garonnaise



Ces 4 jours ont été l'opportunité pour les acheteurs de découvrir la **Pâte à tartiner à 40% de noisettes du Lot-et-Garonne Lucien Georgelin**, une recette incroyablement riche en noisette, qui se différencie de l'ensemble des pâtes à tartiner que l'on peut trouver dans les enseignes de grande distribution !

Le choix des noisettes du Lot-et Garonne, provenant d'une coopérative agricole située à moins de 30 km de nos ateliers, est ici la véritable expression de nos valeurs, proches de l'agriculture locale.

2/2

Pour nous contacter

LUCIEN GEORGELIN

47 route de la Prairie de Londres
47200 VIRAZEIL
Tél : 05.53.20.15.20

La société Lucien Georgelin en quelques chiffres :

Chiffre d'affaires : 71 millions d'euros
Effectif : 300 salariés
Force de vente : 35 commerciaux qui couvrent la totalité du territoire français

Des recettes sucrées et salées conventionnelles et bio :

Confitures et préparations de fruits cuites au chaudron, des compotes et desserts de fruits, des pâtes à tartiner, des bonbons et pâtes de fruits, des céréales, des pâtés et terrines, des foies gras et condiments, des tartinables d'apéritif, des sauces tomates et produits à base de tomates de Marmande et d'autres à suivre !

